

VEGANE SCHOKO-COOKIES

So lecker und einfach kann vegan sein!



Zutaten

1-2	reife Bananen
50 g	Diamant Grümmel Kandis
100 g	Diamant Feinster Zucker
150 g	Mehl
100 g	kernige Haferflocken
2 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
1/2	Vanilleschote
50 g	Blockschokolade
50 g	gemahlene Haselnüsse
150 ml	Sonnenblumenöl
50 ml	Mandelmilch

Zubereitung

1. Banane schälen, pürieren und 75 g Püree abwiegen.
2. Diamant Grümmel Kandis, Diamant Feinster Zucker, Mehl, Haferflocken, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen.
3. Mark der Vanilleschote auskratzen, Schokolade hacken und zusammen mit den Nüssen unterheben. Bananenpüree, Öl und Mandelmilch dazugeben und alles zu einem Teig kneten. (Der Teig ist leicht ölig und krümelig.)
4. Zu Kugeln formen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und leicht flach drücken.
5. Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 200 °C (Umluft 180 °C) ca. 8–12 Minuten backen.
6. Tipp: Die rustikalen Kekse schmecken auch sehr gut, wenn man alternativ Dinkelvollkornmehl verwendet.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.