



Granola-Cookies mit Schokotöpfchen

Ergibt: 15-20 Cookies, je nach Größe

Zutaten:

120 g Kokosöl

120 ml Ahornsirup

1 TL Vanille-Extrakt

130 g Vollkorn-Weizenmehl

1/2 TL Backpulver

1/2 TL Natron

1/2 TL Zimt

1 Prise Salz

50 g Dinkelflocken

50 g kernige Haferflocken

50 g zarte Haferflocken

50 g Mandelstifte

100 g Schokotöpfchen

Zubereitung:

1. Das Kokosöl in einem kleinen Topf schmelzen lassen und dann den Ahornsirup und das Vanille-Extrakt einrühren.
 2. Das Mehl mit dem Backpulver, Natron, Zimt und Salz sowie den Flocken in einer großen Schüssel mischen. Dann die Öl-Sirup-Mischung dazugeben und sehr gut mit den trockenen Zutaten verrühren. Die Mandeln unterheben und dann den Teig abgedeckt für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Nach ungefähr der Hälfte der Kühlzeit die Schokotöpfchen vorsichtig unterheben (sonst schmelzen sie, weil die Öl-Sirup-Mischung ja warm ist.)
 3. Kurz vor Ende der Kühlzeit den Backofen auf 175 °C Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
 4. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und mit einem Cookie-Scoop oder Löffel kleine Teigportionen mit etwas Abstand auf das Backblech setzen.
 5. Auf der zweituntersten Schiene in den Ofen schieben und die Cookies 10-12 Minuten backen. Sie sollten an den Rändern etwas dunkler sein. Bei dieser Backzeit bleiben die Cookies in der Mitte ein bisschen weich, wer sie lieber kross hat, backt sie einige Minuten länger.
 6. Das Blech aus dem Ofen nehmen und die Cookies darauf abkühlen lassen, nicht direkt herunternehmen, weil sie beim Abkühlen erst fest werden. Später auf ein Kuchengitter setzen und vollständig durchkühlen lassen und dann in einen luftdicht verschlossenen Behälter geben – am besten aber direkt ein paar noch lauwarm genießen. :-)
- 