



Haferflocken-Cranberry-Cookies

Ergibt: 20 Kekse

Zutaten:

100 g Haferflocken	2 EL Kokosöl
90 g Weizenvollkornmehl	1 Ei
1 ½ TL Backpulver	etwas Vanillearoma
1 Prise Salz	1 EL Erythrit
Schale und Saft (120 ml) von 1 Orange	50 g Cranberry, frisch

Zubereitung:

1. Die Haferflocken und das Mehl, das Backpulver, das Salz und den Orangenabrieb in einer Schüssel miteinander mischen.
2. Das Kokosöl schmelzen, dann zusammen mit dem Ei, dem Vanillearoma und dem Erythrit zu den trockenen Zutaten geben und alles zu einem Teig verrühren.
3. Die Cranberrys waschen, klein hacken, unterheben, dann den Teig gut 1 Stunde kalt stellen.
4. Nun den Backofen auf 180 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
5. Aus dem Teig 20 Kugeln formen, auf das Backblech setzen und etwas flach drücken.
6. Die Kekse ca. 10 Minuten backen, dann aus dem Ofen nehmen, noch einige Minuten auf dem Blech lassen (sie sind dann noch recht weich) und danach auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.