



Haferflocken-Heidelbeer-Cookies

Ergibt: 12 Cookies

Zutaten:

1 Banane	40 g Weizenmehl
1 Ei	1 TL Backpulver
1 EL Milch fettarm 1,5 % Fett	1 TL Erythrit
Vanillearoma	1 Prise Zimt
60 g Haferflocken	50 g Heidelbeeren

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Die Banane schälen und mit einer Gabel gut zerdrücken. Ei, Milch und einige Tropfen Vanillearoma mit einem Mixer unterrühren. Haferflocken, Mehl, Backpulver, Erythrit und Zimt zugeben und alles gut miteinander verrühren. Zum Schluss die Heidelbeeren vorsichtig unterheben.
3. 12 Cookies auf das Backblech setzen und 12-15 Minuten backen. Auf ein Kuchengitter setzen und auskühlen lassen.

Hinweis: Die Cookies schmecken frisch am besten, halten sich aber auch einige Tage im Kühlschrank. Man kann sie auch wunderbar einfrieren und nach Bedarf auftauen.