

Rezept

Quinoa-Mohn-Cookies

Ein Rezept von Quinoa-Mohn-Cookies, am 07.12.2025

Zutaten

60 g Butter	1 Ei (M)
30 g Rohrohrzucker	50 g Mandelmehl
50 g Quinoamehl	1/2 TL Backpulver
10 g gemahlener Mohn	15 g Quinoapops
1 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 25 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 45 kcal, 3 g F, 2 g EW, 3 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Butter mit Ei und Zucker im Mixtopf 1 Min. / Stufe 4 aufschlagen. Mandel- und Quinoamehl, Backpulver, gemahlener Mohn, Quinoa-Pops, Zitronenschale und 1 Prise Salz dazugeben und 10 Sek. / Stufe 3 unterrühren.
2. Mit einem Löffel walnussgroße Teighäufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, dabei zwischen den Häufchen jeweils etwas Abstand lassen, damit die Cookies aufgehen können.
3. Cookies im heißen Ofen (Mitte) in 10-12 Min. goldgelb backen, herausnehmen und abkühlen lassen. Sie halten sich luftdicht verschlossen 1-2 Wochen.