

Rezept

# Vegane Erdnuss-Haferflocken-Cookies

Ein Rezept von Vegane Erdnuss-Haferflocken-Cookies, am 11.12.2024

## Zutaten

<b>75 g</b> Kokosblütenzucker	<b>120 g</b> feine Haferflocken
<b>1 1/2 TL</b> Weinstein-Backpulver	<b>180 g</b> Erdnussmus
<b>120 ml</b> Pflanzendrink (z. B. Sojadrink)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 95 kcal, 5 g F, 4 g EW, 8 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Zucker, Haferflocken, Backpulver, Erdnussmus und Pflanzendrink in einer Rührschüssel mit den Rührbesen des Handrührgeräts zu einem cremigen Teig verrühren.
2. Mit einem Esslöffel Häufchen abnehmen und mit ausreichend Abstand auf die Backbleche setzen. Die Häufchen nach Belieben mit dem Löffelrücken leicht flach drücken. Die Cookies nacheinander im Ofen (Mitte) jeweils ca. 10 Min. backen.
3. Die Cookies aus dem Ofen nehmen und kurz auf dem Blech abkühlen lassen. Dann auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Die Cookies in einer Blechdose kühl aufbewahren.