



Schoko-Zimt-Cookies

Zutaten:

8 EL Haferflocken glutenfrei
4 EL Erythrit
4 EL Mandelmehl
40 g Zartbitterschokolade (85%)
2 Eier
2 EL Kokosöl
1 EL Backkakao
1 TL Zimt

Zubereitung:

Haferflocken und Schokolade im Multizerkleinerer schroten. Eier mit Erythrit schaumig rühren. Kokosöl in einem kleinen Topf flüssig werden lassen. Alle trockenen Zutaten in eine Schüssel geben, Kokosöl und Eier dazu geben und mit dem Löffel mischen. Gut umrühren, bis ein zäher Teig entsteht. Aus diesem Teig Klekse auf ein Backblech mit Backpapier legen und mit den Händen in eine runde, flache Form bringen. Die Kekse bei 160 Grad ca 15 Minuten backen.

Auf dem Backblech erkalten lassen, dann werden sie hart und knusprig.

