



Granola Cookies



It's a match!

It's a match! Pfeffer und süße Speisen? Du hast richtig gehört: Diese Kombination mit Pfiff wird dich garantiert verzaubern!







Zubereitung

- Für den Teig die Pflanzenmargarine und den Rohrzucker mit einem Handrührgerät cremig rühren. Das Ei, das Dinkelmehl, den Vanillezucker und das Backpulver hinzufügen und alles gut vermengen. Mit **weißem Pfeffer** abschmecken. Abgedeckt 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- In der Zwischenzeit kannst du den **Granola-Belag** vorbereiten: Kurz vor Beginn der Backzeit das Kokosöl leicht erhitzen und beiseitestellen. Die Aprikosen, Nüsse und Cranberries hacken und zum Kokosöl geben. Die Haferflocken und den Zimt ebenfalls untermischen.
- Pro Cookie einen kleinen Esslöffel Teig abstechen, mit bemehlten Händen zu einer Kugel formen und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Jeweils 4 6 Cookies pro Blech für *4 Minuten* backen.
- Das Blech kurz herausnehmen und mit dem Granola bestreuen. Den **rosa Pfeffer** darauf verteilen. Weitere *8 Minuten* goldbraun backen. Danach die Cookies aus dem Ofen nehmen und warm genießen, oder abkühlen lassen.

Zutaten

1 Portion = 3 Cookies

0.5 TL Weißer Pfeffer

125 g Dinkelmehl

125 g Pflanzenmargarine

100 Rohrohrzucker

1 Ei oder veganer Eiersatz

1 TL Backpulver

1 Päckchen Vanillezucker

35 g Kokosöl

30 g Haferflocken

30 g Nüsse, gehackt

30 g Aprikosen, getrocknet

30 g Cranberries, getrocknet

2 TL Rosa Pfeffer

1 TL Ceylon Zimt

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 18.11.2024.