

Xunde Frühstück- Cookies



Ich mag die Experimentierküche der [Wölkchenbäckerei](#) sehr und hab mich mal wieder an ein Rezept gewagt, nämlich die Frühstückscookies. Zwar finde ich, dass die Eingrenzung auf´s Frühstück den Cookies nicht gerecht wird, aber sie geben morgens einfach echt die volle Power. Mein Rezept hier ist ein wenig abgewandelt und schmeckt uns besonders gut.

Du brauchst dafür:

- 1 Ei
- 150 g Joghurt
- 70 g Haferflocken
- 50 g Haferkleie
- 2 TL Kokosblütenzucker
- 1 TL Chiasamen
- 2 TL Zimt
- 1 TL Backpulver
- 1 Banane

Und so geht´s:

- Backrohr auf 175 Grad Ober-/Unterhitze
- Banane schälen und die Hälfte mit einer Gabel pürieren
- Die 2. Hälfte der Banane für die Deko in dünne Würfel schneiden
- Alle Zutaten außer den Bananenscheiben in einer Schüssel miteinander vermischen
- Backblech mit Backpapier belegen und darauf mit einem Löffel kleine Häufchen verteilen
- Die Bananenwürfel darauf verteilen
- Auf mittlerer Schiene ca. 25 Minuten backen und anschließend leicht abkühlen lassen