

Wichtiger Hinweis: Passe bitte das Rezept der individuellen Verträglichkeit an.



Dinkel-Cookies

Nicht für die 1. Phase/Weglassphase geeignet wegen des Agavendicksaftes

300 g Dinkelmehl
100 g Dinkelflocken fein
1 Prise Salz

100 g Rapsöl (geschmacksneutral z.B. Rapsöl Prix Garantie Coop)
100 g Reisdrink
2 EL Mandelmus braun
60 g Reissirup
60 g Agavendicksaft
6 Tropfen Stevia

Zutaten nach Block in eine Schüssel geben und umrühren.

Dann den Teig portionenweise mit dem Teigschaber abstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Zu runden Cookies formen und bei 180 Grad 18-20 Minuten backen.

Ergibt ca. 20 Stück.