

Müsli-Cookies

Zutaten:

2 EL Butter

100 g Honig

1/2 TL Zitronensaft

75 g gehobelte Mandeln

100 g getrocknete Früchte (ich: Datteln)

125 g feine Haferflocken

5 EL Kokosflocken

1. Backofen auf 150 ° vorheizen. Butter und Honig in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen, Zitronensaft beifügen. Mandeln, Datteln, Haferflocken und Kokosflocken mischen und die Honigmasse dazugeben. Alles gut miteinander verrühren.

2. Ein Blech mit Backpapier auslegen – Ausstechformen mit der Müslimischung füllen und gut andrücken – Form wieder abheben. Weiterfahren, bis die ganze Mischung verbraucht ist. Alle Müsli-Cookies für ca. 20 Min. backen – komplett auskühlen lassen.

3. Nun nur noch geniessen. Ob als Müsliriegel oder als Beilage zum Joghurt – es schmeckt so oder so.

