

HANOJU Knusper Kekse

ZUTATEN

25 g Cashew Kerne
30 g HANOJU BIO Goji Beeren
20 g HANOJU BIO Cranberries
75 g HANOJU BIO Kokosöl
75 g HANOJU BIO Kokosblütenzucker
1 Ei
50 g Haferflocken fein
20 g HANOJU BIO Kokosmehl
25 g HANOJU BIO Chia Samen
30 g HANOJU BIO Kokosraspeln
5 g geriebener frischer Ingwer
1 Msp. Kardamon
1 Msp. HANOJU BIO Zimtpulver
2 g Backpulver

ZUBEREITUNG

Nüsse, Goji Beeren und Cranberries fein hacken. Butter leicht erwärmen, das man diese gut mit den restlichen Zutaten mischen kann. Jetzt alle anderen Zutaten vermischen zu einer Masse.

Den Backofen auf 160°C Umluft stellen.

Backblech mit Backpapier auslegen.

Hände anfeuchten und kleine, flache Taler formen.

Kekse dann ca. 6 Minuten backen bis diese leicht goldbraun werden!

