

SCHOKO- MANDEL- COOKIES

ZUTATEN

1 Tasse Mehl
1 Tasse Krunchy Back-
mischung
1 Tasse Öl, z.B. Sonnen-
blumenöl
2 EL Zucker
1/2 Tasse Kakaopulver
1 Tasse gehackte Mandeln
1 Ei
1 TL Backpulver
2 TL Vanillezucker

ARBEITSZEIT

ca. 25 Minuten

BACKZEIT

ca. 8
Min.



ZUBEREITUNG

- 1 Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Knethaken zu einem Teig verarbeiten.
- 2 Mit dem Löffel kleine Teighäufchen auf ein Backblech mit Backpapier setzen, genügend Platz zwischen den Häufchen lassen, da die Kekse ziemlich auseinander laufen. Evtl. den Teig noch etwas andrücken.
- 3 Das Blech in den vorgeheizten Backofen (bei 180°C) geben und 8 Minuten backen. Nicht länger, sonst werden die Kekse zu trocken.
- 4 Anschließend Blech herausnehmen und die Kekse abkühlen lassen. Die Kekse sind noch weich, wenn man sie aus dem Ofen nimmt, verfestigen sich aber beim Abkühlen.



ZUTATEN

55g Margarine
115g Erdnussbutter
60g Zucker, braun
1 TL Vanilleextrakt oder
1 Tüte Vanillezucker
2 TL Sojamilch
1/4 TL Fleur de Sel
1/4 TL Backpulver
85g Mehl
60g Krunchy Backmischung
30g Zartbitter-Schoko-
tröpfchen o.ä.

SALTED CHOCOLATE-PEANUTBUTTER- COOKIES

ZUBEREITUNG

- 1 Den Ofen auf 175°C vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen und bereitstellen.
- 2 In einer großen Schüssel die Margarine und die Erdnussbutter schaumig schlagen, Zucker und Vanilleextrakt sowie die Sojamilch eine Minute unterrühren.
- 3 Salz, Backpulver, Mehl und Krunchy Backmischung kurz untermischen, dann die Schokostücke unterheben.
- 4 Mit einem Esslöffel kleine Teighäufchen auf das Blech setzen und mit einer Gabel etwas kreuzförmig eindrücken.
- 5 Jeden Cookie mit etwas Fleur de Sel bestreuen.
- 6 Die Bleche für ca. 10 - 12 Min. in den Backofen geben und backen.

ARBEITSZEIT

ca. 10 Minuten

BACKZEIT

ca. 10 Minuten



barnhouse
BIO SEIT 1979

Barnhouse Naturprodukte
GmbH
Edisonstraße 3a
D-84453 Mühldorf
www.barnhouse.de



HAFER-SCHOKO-KEKSE

ZUTATEN

1/2 TL Backpulver
 1 TL Natron
 200g Schokostückchen
 200g Krunchy-Back-
 mischung
 120g Mehl
 1 Päckchen Vanillezucker
 80g Ahornsirup
 50ml Öl
 3 EL Sojamilch
 1/2 Banane
 1 Prise Salz

ARBEITSZEIT

ca. 10 Minuten

BACKZEIT

ca. 10 - 12 Minuten

ZUBEREITUNG

- 1 Trockene Zutaten mischen.
- 2 Flüssige Zutaten inkl. der Banane in einer separaten Schüssel pürieren
- 3 Nun beides zusammenmischen.
- 4 Teig mit 2 Teelöffeln auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und mit den Fingern flach drücken.
- 5 Bei 175°C 10 bis 12 Minuten backen.



ZUTATEN

80 g Honig
 4 Eier
 100 g Krunchy Back-
 mischung
 100 g Dinkel-Vollkornbrösel
 70 g weiche Butter
 500 g Sauerkirschen
 (abgetropft)

ARBEITSZEIT

ca. 10 Minuten

BACKZEIT

ca. 50 Minuten

ZUBEREITUNG

- 1 Honig, Eier, Brösel, Butter mischen und ca. 3 Minuten lang verrühren.
- 2 Die abgetropften Kirschen untermischen.
- 3 Backform einfetten und mit Brösel austreuen.
- 4 Die Teigmasse einfüllen.
- 5 Bei 200°C ca. 50 Minuten backen.

KIRSCHMICHEL

