



Ölmühle Sailer
Aus Freude am Öl

www.oelmuehle-sailer.at

LECKER-SCHMECKER-NUSS-COOKIES

Zutaten:

200 g verschiedene Nüsse (Haselnüsse, Walnüsse, Mandeln, Pistazienkerne, Erdnüsse,...) (Ölmühle Sailer)

80 g Kürbiskernmehl (Ölmühle Sailer)

130 g Kokosnussöl (Ölmühle Sailer)

120 g brauner Zucker

1 Ei

2 TL Vanillezucker

130 g Dinkelmehl

1/2 TL Natron

1/2 TL Backpulver

1/2 TL Salz

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Nüsse in einem Mixer zerkleinern. Kokosnussöl zergehen lassen und mit Zucker, Ei und Vanillezucker schaumig rühren. Mehl, Kürbiskernmehl, Natron, Backpulver und Salz zugeben und vermischen. Nüsse zugeben und verrühren. Bei Bedarf etwas Wasser hinzufügen.

Aus dem Teig mit zwei Teelöffeln walnussgroße Kugeln formen und mit 3 cm Abstand auf mit Backpapier belegte Backbleche setzen. Die Backbleche in den auf 180°C vorgeheizten Backofen geben und ca. 15 Minuten backen.