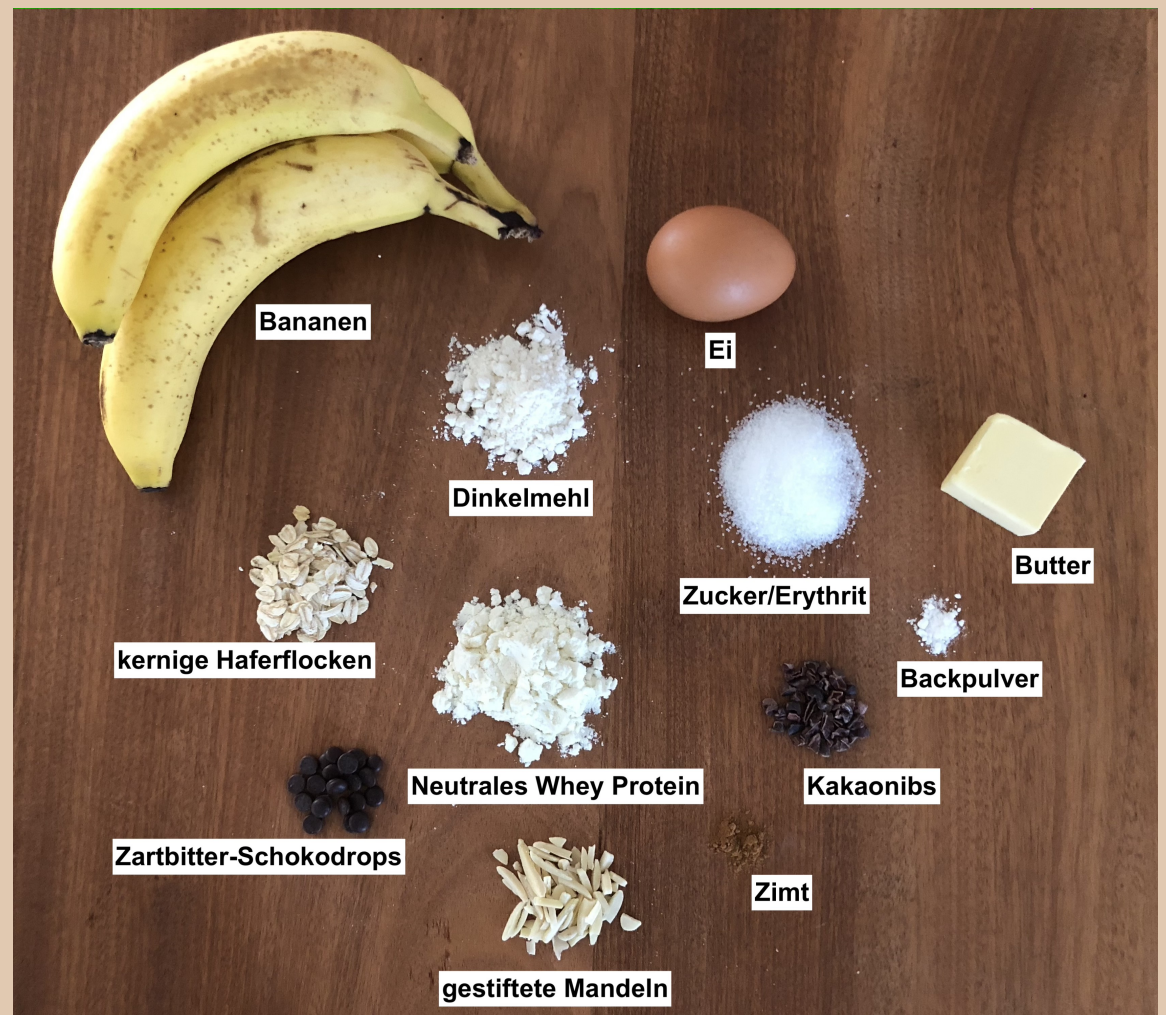


BGM-BRAINFOOD COOKIES

ZUTATEN

110 G DINKELMEHL
40 G NEUTRALES WHEY PROTEIN
(ALTERNATIV: DINKELMEHL)
1 TL BACKPULVER
100 G ZUCKER ODER ERYTHRIT
(ZUCKERERSATZSTOFF)
1 PRISE SALZ
1 TL ZIMT
120 G ZIMMERWARME BUTTER
3 REIFE BANANEN
150 G KERNIGE HAERFLOCKEN
60 G GESTIFTETE MANDELN
1 EL KAKAONIBS
NACH BELIEBEN SCHOKODROPS
AUS ZARTBITTERSCHOKOLADE



Zubereitung

1. Mehl mit Whey, Backpulver, Zucker, Zimt und Salz mischen.
2. Butter in Stücken zugeben und vermengen.
3. Bananen schälen, mit einer Gabel zerdrücken und zusammen mit dem Ei zum Teig geben und mit einem Rührgerät gut verrühren.
4. Haerflocken, Mandeln und die Kakaonibs unterheben.
5. Ein Backblech mit einer Backmatte auslegen. Mit einem Esslöffel den Teig auf das Backblech geben, dabei ausreichend Platz zwischen den Cookies lassen. Mit den Schokodrops bestreuen und im Backofen bei Umluft 180 Grad ca. 20 Minuten backen. Anschließend auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.