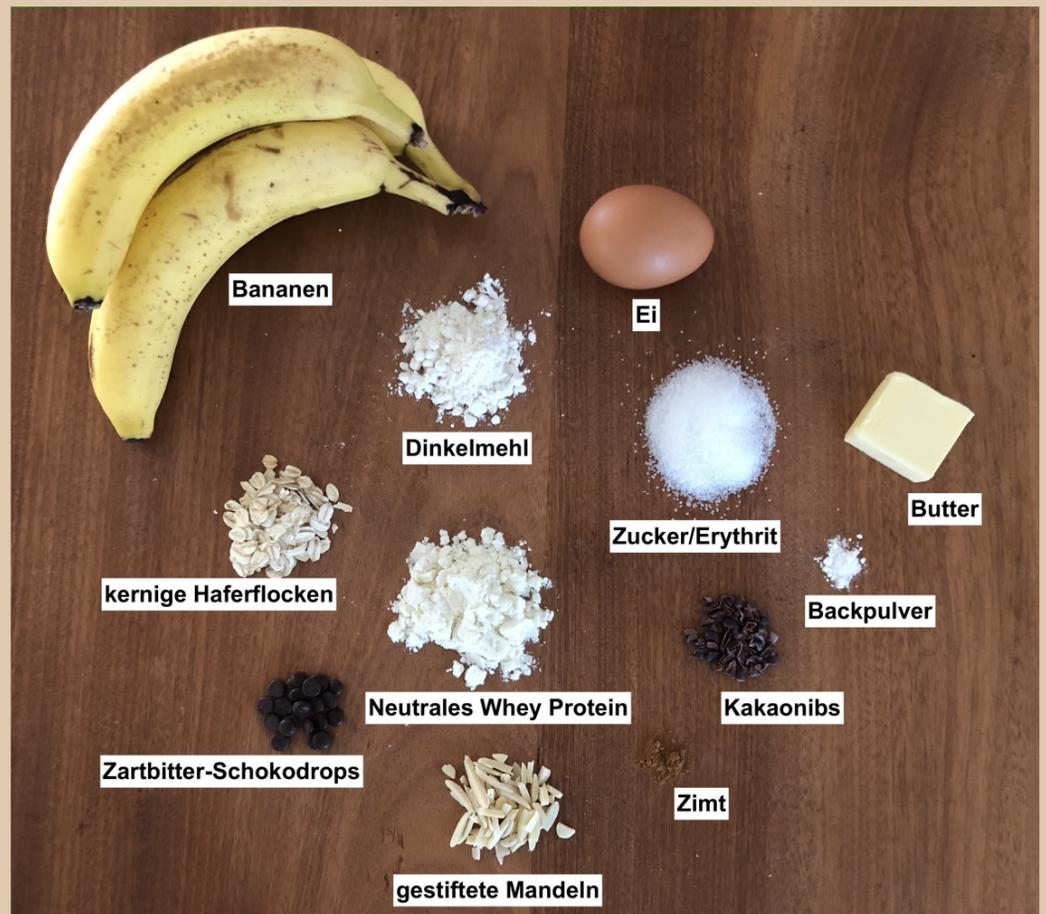


# BGM-BRAINFOOD COOKIES

## 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.