

Low Carb Yoga Cookies

Zutaten

190 g Mandelproteinpulver	1/2 TL Backpulver
65 g glutenfreie Haferflocken, <i>fein</i>	1/2 TL Natron
80 g Mandeln, <i>mittelgrob gehackt</i>	1/4 TL Salz
55 g Kakaonibs	150 ml Mandeldrink, <i>ungesüßt</i>
40 g Kokosblütenzucker (<i>oder nach Geschmack mehr, wenn es nicht so Low-Carb sein muss</i>)	2 EL Leinsamen mit 120 g Wasser, <i>gemixt</i>
4 EL Kokosflocken	110 g Mandelmus
2 EL Chiasamen	80 g Ahornsirup
2 EL Sonnenblumenkerne	75 g Kokosöl, <i>geschmolzen</i>
2 EL Sesam, <i>ungeschält</i>	eine Handvoll gehackte Mandeln zum Bestreuen
1 TL Zimt, gemahlen	
1/2 TL Bourbonvanille	

Zubereitung

Alle trockenen Zutaten gut vermengen, alle flüssigen Zutaten vermengen und dann beide Mischungen miteinander verrühren und verkneten. Mit einem kleinen befeuchteten Eisportionierer Kugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und flachdrücken. Mit den gehackten Mandeln bestreuen und im vorgeheizten Backrohr bei 175C° ca. 22 min schön knusprig backen.