
Glutenfreie Jeff-Cookies

ZUTATEN:

200g	Teffmehl	Vegan:	
200g	Datteln	1 EL	Chia- oder Leinsamen
180g	Mandelmus	3 EL	Wasser
1/2 TL	Zimt	100ml	Pflanzendrink
1/2 TL	Salz		
1 TL	(Weinstein-)Backpulver		
60g	Kokosöl		
1	Ei		
60g	Zartbitterschokolade, gehackt		
1 Hand	Macadamia oder Pekannüsse, gehackt		



SO WIRDS GEMACHT:

1. Das Ei (bei der veganen Variante stattdessen 100ml Pflanzendrink und das Chia-/Leinsamenei) und Datteln vermischen (wenn der Mixer zu schwach ist kann man noch ein bisschen Pflanzendrink zufügen). Mandelmus und Kokosöl dazu und nochmal kurz mixen.
2. **Backofen auf 180 ° Ober-Unterhitze vorheizen.**
3. Zimt, Salz, Backpulver und das Mehl dazu und entweder ebenfalls vermischen oder per Hand. Die Schoko und Nüsse unterrühren.
4. Die Cookies mit einem Keksportionierer auf ein Backblech legen und flach drücken. 10-13 Minuten backen (sie sollten ganz leicht Farbe bekommen)

Chia-/Leinsamenei:

- 1 EL Chia- oder Leinsamen mahlen und mit 3 EL Wasser vermischen. 5 Minuten quellen lassen.

