

## POWER-BERRY-MIX-COOKIES

Dieser Cookie ist voller Nährstoffe und damit perfekt als schneller Snack zwischendurch oder Frühstück zum mitnehmen.



### ZUTATEN FÜR 12 STÜCK:

- 1,5 Tassen getrocknete Montmorency Sauerkirschen
- 3/4 Tasse geröstete Mandeln
- 2 Teelöffel Vanilleextrakt
- 2 leicht geschlagene Eier
- 1 Tasse brauner Zucker
- 1/3 Tasse Honig
- 1/3 Tasse Zucker
- 1,5 Tassen Haferflocken
- 1 Tasse Weizenmehl
- 3/4 Tasse Allzweckmehl
- 1/4 Tasse Leinsamen
- 1,5 Teelöffel Backpulver
- 1 Teelöffel Backnatron
- 1/2 Tasse dunkle Schokoflocken
- 1 Tasse Joghurtbutter

### ZUBEREITUNG:

Die Butter und den Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Den Honig und das Vanilleextrakt zufügen, gut verrühren und dann die Eier unterheben. Beiseite stellen.

Das Mehl, das Backpulver und das Natron in eine andere Schüssel geben und vermengen. Die Eiermischung zufügen. Schließlich die Haferflocken, den Leinsamen, die Schokoflocken, die Mandeln und die Montmorency Sauerkirschen unterheben.

Eine Muffinform fetten und je einen Teelöffel der Teigmischung in die Mulden füllen.

Den Ofen auf 175 Grad Celsius vorheizen und die Cookies 10-12 Minuten backen, bis sie eine schöne goldbraune Farbe bekommen. Mit dem Rest des Teiges wiederholen. Ergibt ca. 24 Cookies.