



## MEIN GENUSS



### Granola Cookies



#### It's a match!

It's a match! Pfeffer und süße Speisen? Du hast richtig gehört: Diese Kombination mit Pfiff wird dich garantiert verzaubern!



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Für den Teig die Pflanzenmargarine und den Rohrzucker mit einem Handrührgerät cremig rühren. Das Ei, das Dinkelmehl, den Vanillezucker und das Backpulver hinzufügen und alles gut vermengen. Mit **weißem Pfeffer** abschmecken. Abgedeckt 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- 2 In der Zwischenzeit kannst du den **Granola-Belag** vorbereiten: Kurz vor Beginn der Backzeit das Kokosöl leicht erhitzen und beiseitestellen. Die Aprikosen, Nüsse und Cranberries hacken und zum Kokosöl geben. Die Haferflocken und den Zimt ebenfalls untermischen.
- 3 Pro Cookie einen kleinen Esslöffel Teig abstechen, mit bemehlten Händen zu einer Kugel formen und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Jeweils 4 - 6 Cookies pro Blech für **4 Minuten** backen.
- 4 Das Blech kurz herausnehmen und mit dem Granola bestreuen. Den **rosa Pfeffer** darauf verteilen. Weitere **8 Minuten** goldbraun backen. Danach die Cookies aus dem Ofen nehmen und warm genießen, oder abkühlen lassen.

### Zutaten

*1 Portion = 3 Cookies*

0.5 TL Weißer Pfeffer  
125 g Dinkelmehl  
125 g Pflanzenmargarine  
100 Rohrzucker  
1 Ei oder veganer Eiersatz  
1 TL Backpulver  
1 Päckchen Vanillezucker  
35 g Kokosöl  
30 g Haferflocken  
30 g Nüsse, gehackt  
30 g Aprikosen, getrocknet  
30 g Cranberries, getrocknet  
2 TL Rosa Pfeffer  
1 TL Ceylon Zimt

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 26.06.2025.