

### Haferflocken-Mandel-Kekse mit Kakao

Zutaten:

100 g	Haferflocken
50 g	gemahlene Mandeln
etwas	Dinkelgrieß
30 g	braunes Mandelmus
15 g	Kakao
30 g	Sonnenblumenöl
50 g	Agavendicksaft
1 gestr. TL	Zimt
½ TL	Kardamom



Zubereitung:

Backofen auf 170° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Haferflocken mit dem Mixer oder Pürierstab zu Mehl verarbeiten.

Alle Zutaten (außer Dinkelgrieß) in eine Schüssel geben und verrühren. Wenn der Teig noch zu weich ist, etwas Dinkelgrieß unterheben.

Den Teig zur einer Rolle formen und ca. 20 gleichmäßige Stücke abschneiden, zu Kugeln formen und auf ein mit einer Backfolie ausgelegtes Backblech legen. Mit einer nassen Gabel zu Kreisen plattdrücken.

Im vorgeheizten Backofen ca. 6 – 7 Minuten backen. Die Kekse sollten noch weich sein, sie härten beim Abkühlen aus. Nicht zu lange backen, sonst werden sie schnell zu hart.