Rosmarin-Schoko-Cookies

30—40 Min

Zutaten 4 Portionen

= Kotányi Produkte

400 g	Dinkelmehl
200 g	Rohrzucker
50 g	Kakaopulver
150 g	Kokosöl
2 Stk.	Bananen
3 EL	Zartbitter-Schokostückchen
1 Glas	Preiselbeermarmelade
0.25 TL	Meersalz jodiert grob
1 TL	Vanillezucker Bourbon
1 TL	Natron
0.5 TL	Rosmarin gemahlen

Zubereitung

1. Dinkelmehl in eine Schüssel sieben und mit Rohrzucker und Kakaopulver vermischen. Natron dazugeben und mit Salz weiter durchmischen.
2. Bananen, Kokosöl und Vanillezucker Bourbon mit dem Stabmixer zu einem Mus pürieren. Das Bananenmus zu den trockenen Zutaten geben, mit den Händen zu einem festen Teig kneten und beiseitestellen.
3. Preiselbeermarmelade in einem kleinen Topf mit geschnittenem Rosmarin aufkochen und 15 Minuten ziehen lassen.
4. In der Zwischenzeit die Schokostückchen in den Teig einkneten und danach mit einem Esslöffel portionieren und zu festen Kugeln formen.
5. Backofen auf 180 °C vorheizen.
6. Die Teigkugeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech drücken und in der Mitte eine kleine Mulde formen.
7. Preiselbeer-Rosmarinmarmelade in die Mulde füllen und die Cookies für 15 Minuten bei 180 °C Ober- und Unterhitze backen. Danach noch für 5 Minuten auf dem Blech auskühlen und ruhen lassen, dann genießen.