



Rosmarin-Schoko-Cookies

🕒 30–40 Min   

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.

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

