

# MINIMARKT VALENTINE COOKIE

## ZUTATEN FÜR ETWA 15 COOKIES:

230g	Universalmehl oder Dinkelmehl
2 TL	Backpulver
1 Prise	feines Meersalz
160g	Kokosblütenzucker
120g	Mandelmus oder Erdnussmus
120ml	Hafermilch
3 EL	geschmolzenes Kokosöl
80g	Haselnüsse oder Erdnüsse
80g	Kakaonibs

## FÜR DIE VERZIERUNG:

Puderzucker
Zitronensaft
Rote Bete-Saft oder Lebensmittelfarbe

## UND SO GEHT'S:

1. Ofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Mehl, Backpulver, Meersalz und Kokosblütenzucker vermischen
3. Flüssige Zutaten hinzugeben: Mandelmus, Hafermilch und Kokosöl
4. Haselnüsse grob mit einem Mörser mahlen und zusammen mit den Kakaonibs unterheben
5. Zu einer gleichmäßigen Masse verkneten und eine Rolle formen, kleine Teile abtrennen, auf einem Backblech platzieren und flach drücken
6. Cookies für 15 Minuten backen, anschließend auf einem Gitter abkühlen lassen
7. Zuckerschrift vorbereiten: Puderzucker mit Zitronensaft und Lebensmittelfarbe/Rote Bete-Saft verrühren
8. Abgekühlte Cookies mit der Zuckerschrift verzieren
9. Nachdem die Schrift getrocknet ist, Cookie(s) in unserem Wrap You Up In My Love-Bienenwachstuch verpacken und mit einer Schleife verzieren