

# MÜSLI-COOKIES



Wer sagt, dass Müsli immer aus der Schale gegessen werden muss?  
Mit diesen Müsli-Cookies startest du genussvoll in den Tag.



Schwierigkeitsgrad  
Mittel



Arbeitszeit  
20 Minuten



Anlass  
Backen



## Zutaten für 10 Stück:

- 300 g biozentrale Müsli Protein Pur
- 1 EL biozentrale Agavensirup
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 100 g biozentrale Rohrohrzucker

## optionale Zutaten

- biozentrale Bananenchips
- biozentrale Sultaninen
- biozentrale Kakaonibs
- biozentrale Kürbiskerne
- Kokosraspeln

**WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT!**

# MÜSLI-COOKIES

## Zubereitung

1. Das Protein Müsli in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten bis es eine braune Farbe annimmt und leicht zu duften beginnt.
2. Den Agavensirup (alternativ eignet sich auch Honig) begeben und so lange rühren bis er sich mit dem Müsli verbindet.
3. Die Pfanne von der Herdplatte nehmen und auskühlen lassen.
4. Die Eier mit Salz und Zucker cremig schlagen.
5. Die Eimasse mit dem Müsli verrühren.
6. Für eine exotische Variante Kokosraspeln begeben.  
Auch Kakaonibs, Nüsse oder getrocknete Früchte sind möglich.  
Wichtig ist, dass der Teig schön klebrig aber nicht zu feucht ist.
7. Den Backofen auf 175 °C vorheizen und Backpapier auf dem Backblech ausbreiten.
8. Mit einem Löffel kleine Stücke von der Masse abstechen und auf dem Backpapier platzieren.  
Achte darauf, dass zwischen den Cookies genug Abstand ist.
9. Die Müsli-Cookies bei Heißluft oder Ober/Unterhitze ca. 10 Minuten goldbraun backen.

**WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT!**