

Zutaten

100 g Cashewkerne
60 g Haferflocken
100 g Datteln
30 g Mandelmus
30 g gemahlene Mandeln
1 Msp Kardamom
2 TL Zimt
1 Msp gemahlene Nelken
50 ml Wasser
30 g gehackte Mandeln



Zubereitung

Die Cashewkerne, 20 g Haferflocken und Datteln in einer Küchenmaschine zerkleinern. (Es dürfen auch ruhig noch ein paar grobe Stücke erhalten bleiben).

Danach die gemahlene Mandeln, Mandelmus, Gewürze und Wasser hinzugeben und nochmals zerkleinern bzw. vermengen, bis eine geschmeidige Masse entsteht.

Zum Schluss die restlichen Haferflocken und gehackten Mandeln einarbeiten (aber nicht mehr zerkleinern).

Den Teig in gleichmäßige Portionen teilen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und zu Keksen formen (Tipp: Den Teig zuerst in Kugeln formen und dann mit einem nassen Löffel platt drücken).

Im vorgeheizten Backofen bei circa 170°C Ober- & Unterhitze 10 Minuten backen.

Gutes Gelingen!