

Hafergebäck mit Beeren

Reicht für

15 - 20 Stück

Zutaten

50 g Kokosfett
100 g Haferflocken (glutenfrei)
100 g Buchweizenmehl
10 g Weinstein-Backpulver
4 g gemahlene Vanille
50 g Zucker
75 g Hafermilch (ungesüßt und glutenfrei)
100 g Johannisbeeren oder Heidelbeeren (frisch oder tiefgeroren)

Zubereitung

Das Kokosfett schmelzen.

Bis auf die Beeren alle Zutaten zu dem geschmolzene Fett geben und zu einem Teig verrühren.

Die Beeren in den Teig rühren.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech 15 - 20 Teighäufchen legen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 20 - 25 Minuten lang bei Ober- und Unterhitze backen.

Zubereitungszeit

Vorbereitung 15 Minuten
Backzeit: 20 - 25 Minuten