



Pinienkern-Basilikum Sommer-Cookies

⌚ Preparation time: 25 minutes
Cooking time: 18 minutes
Total time: 43 minutes

👤 Portions: 6

Zutaten für 12-13 Cookies

- Zesten von 2 Zitronen
- 3 EL Zitronensaft
- Eine Hand voll Basilikum (35 g)
- 200 g Dinkelmehl Type 630
- 120 g Haferflocken (Feinblatt)
- 3 EL Rohrzucker
- 1 TL Salz
- 1 TL gemahlene Vanille
- 2 kl. TL Natron (oder Backpulver)
- 80 ml Olivenöl
- 2 EL Tahini (oder helles Mandelmus oder Cashewmus)
- 5 EL Ahornsirup
- 60 g Margarine
- 50-60 g Pinienkerne
- Optional: Meersalz zum Garnieren der Cookies

Zubereitung (20-25 Minuten Arbeitszeit + 18 Minuten Backzeit)

1. Zwei Bio-Zitronen heiß abwaschen. Die Zesten von beiden Zitronen abziehen oder die Schale dünn abhobeln. 1 Zitrone auspressen. Basilikum waschen, trocken schüteln und hacken.
2. 200 g Dinkelmehl in eine Schüssel sieben. 120 g Haferflocken, 3 EL Rohrzucker, 1 TL Salz, 1 TL gemahlene Vanille sowie 2 kl. TL Natron dazu geben und die Zutaten vermengen.
3. 80 ml Olivenöl, 2 EL Tahini, 5 EL Ahornsirup sowie 60 g Margarine in Stückchen geschnitten in einen Topf geben und erwärmen, bis sich alle Zutaten unter Rühren verflüssigt und vermischt haben.
4. Die geschmolzenen Zutaten und den Zitronensaft zu den vorbereiteten trockenen Zutaten gießen. Mit einem Kochlöffel grob vermengen. Dann Pinienkerne, Zitronenzesten und den gehackten Basilikum untermengen und einen Teig anrühren.
5. Ofen auf 180 Grad Umluft (190/200 Grad Ober- und Unterhitze) vorheizen.
6. Mit den Händen 12-13 Cookies formen und nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.
7. Cookies bei 180 Grad Umluft 18-20 Minuten goldbraun backen. Mit Meersalz bestreut genießen.

Die Cookies halten circa 5 Tage. Hebe sie nicht zu lange auf, wegen der unterschiedlichen Öle in den Keksen, die ranzig werden können. Frisch aus dem Ofen sind sie am besten, perfekt auch für unterwegs und ich wette, in weniger als 4 Tagen sind sie auch alle vernascht.