

Süßkartoffel Cookies

mit Petersilie

175 g Dinkelmehl
75 g Buchweizenmehl
200 g Süßkartoffel
1 Ei
20 g Leinöl
½ EL Honig
½ Bund Petersilie



Die Süßkartoffel schälen, in Würfel schneiden. In wenig Wasser so kochen, dass das Wasser fast verkocht ist, sobald die Süßkartoffeln fertig sind. Die Süßkartoffeln mit einer Gabel zu einer dünnen Masse zerdrücken.

Petersilie fein hacken.

Ei, Öl, Honig und Petersilie miteinander vermischen und zu den Süßkartoffeln geben.

Das Dinkel und Buchweizenmehl mischen und mit der Süßkartoffel Mischung zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Ist die Masse zu weich, noch etwas Dinkel-Mehl dazu geben.

Aus einem Teil der Masse eine Rolle (ca. 1cm Durchmesser) formen und kleine Stücke abschneiden. Die kleinen Cookies auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Bei 175° ca. 20 - 25 Minuten backen.

Nach dem Backen die Cookies sehr gut trocknen lassen und in einer luftdurchlässigen Tüte oder Dose aufbewahren.