

Menge	Zutaten	Bearbeitung
90 g	Haferflocken (glutenfrei)	
40 g	Kokosraspel	
30 g	Kartoffel- oder Maisstärke	
1 KL	Backpulver	
1 Msp.	Salz	
40 g	Cranberries	grob hacken
2 EL	Leinsamen	fein Mahlen in der Kaffeemühle
100 ml	Wasser, heiss	
30 g	Birkenzucker	
1 EL	Honig	
50 g	Kokosöl	
0.5 KL	Vanillepulver	
0.5 KL	Zitronenschale, abgerieben	

## Anleitung

1. Alle trockenen Zutaten bis und mit Cranberries in einer Schüssel mischen.
2. Leinsamenmehl mit dem heissen (nicht kochenden) Wasser vermischen.
3. Die restlichen Zutaten (Birkenzucker bis Zitronenschale) zum Leinsamenbrei geben und vermengen.
4. Mit den trockenen Zutaten zu einem feuchten Teig verrühren.
5. Den Backofen auf 200°C vorheizen.
6. Mit einem Löffel baumnussgrosse Höckli formen und auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech legen.
7. 10 - 12 Minuten leicht goldig backen.

Variante: Kokosraspel durch Mandelmehl ersetzen.

Cranberries durch kleine, dunkle Schoggimöckli ersetzen.

