

## Gesunde Cookies

### Zutaten für ca. 10 Cookies

2 Eier

1 reife Banane

120 g Haferflocken oder 100 g Haferflocken und 20 g Proteinpulver

Ich verwende Bio Vanille Whey Protein von Sportbionier, da dieses keine Süßstoffe und keinen Zucker enthält: [Sportbionier](#) (Mit Gutscheincode „**purebody2019**“ bekommst du -10%)

Prise Salz

Zimt und/oder Vanille

1 TL Backpulver

50 g Kakaonibs oder 85 % Schokolade in kleine Stücke geschnitten oder Cranberries oder Extras deiner Wahl



### Zubereitung

Den Schnee steif schlagen. Eigelb und Banane mit einem Pürrierstab pürieren. Haferflocken, Proteinpulver, Backpulver, Salz, Zimt und Vanille mischen.

Danach den Schnee unter die Eigelb/Bananenmischung rühren und ganz zum Schluss die trockenen Zutaten sanft unterheben. Mit einem Esslöffel Kleckse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Bei 160 Grad Ober- Unterhitze ca. 20 Min backen. Je nachdem ob du die Cookies lieber knuspriger oder fluffiger magst.

Die Cookies schmecken natürlich warm am besten. Da sie nach 2 Tagen etwas trocken werden, am besten schnell essen oder einfrieren.

**Viel Freude beim Genießen!**

**Deine Verena**