



2018/12

Matcha Cookies mit Bananensofteis

Vegan und glutenfrei

🕒 **Vorbereitung: 30'**

🔪 **Werkzeuge:** Sie brauchen einen Cup-Messbecher
1 Cup (Tasse) sind ca. 225 ml

Ergibt ca. 20 Stück

1 Cup weisses Mandelmehl

¼ Cup Quinoaflocken

¼ Cup Kokosblütenzucker

1 1 EL Koch-Matcha

¼ TL Natron

1/3 1/3 TL Salz

2 EL Bio Pflanzen-Margarine

¼ Cup Mandelmilch ungesüsst

1 EL Zitronensaft

1 TL abgeriebene Schale einer
Bio-Zitrone

½ TL Vanillesamen



Agno Ascona Bellinzona Losone Lugano

Matcha Cookies mit Bananensofteis

Kekszubereitung

Backofen auf 170 Grad vorheizen.

In einer Schüssel alle Zutaten mit den Händen zu einem festen Teig kneten.

Aus dem Teig 2 Kugeln formen. Legen Sie eine Kugel auf eine Silikonmatte oder ein Backpapier. Bedecken Sie die Kugel mit einer Klarsichtfolie und rollen Sie sie zu einer etwas 3-5 cm dicken Fläche aus. Klarsichtfolie entfernen und mit einer kleinen runden Form Kreise ausstechen. Wiederholen Sie dies mit dem restlichen Teig und der zweiten Teigkugel. Cookies im Ofen ca. 10 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Vorbereitung der Füllung

2-3 gefrorene Bananen (reife Bananen geschält und gefroren)

1-2 TL Koch-Matcha (nach Belieben)

Kokosflocken zum Dekorieren

Die gefrorenen Bananen mit einer Gabel zerdrücken und mit dem Matcha-Pulver mischen.

Das Softeis zwischen zwei Cookies plazieren und etwas festdrücken. Sofort servieren und mit den Kokosraspeln bestreuen. Oder in einem geschlossenen Behälter im Tiefkühler aufbewahren.