




Haferflocken Cookies mit Schokolinsen.

 **15 Min.**  **90 Min.**  **leicht**
Vorbereitung Gesamtzeit Aufwand

Zutaten:

- g weiche Butter
- g brauner Roh-Rohrzucker (z.B. Puda)
- Ei (z.B. respEGGt)
- TL Vanillepaste (z.B. Puda)
- g Mehl
- TL Backpulver
- TL Zimt
- TL Salz
- g Haferflocken
- g Schokolinsen (plus ein paar zum Verzieren)

Zubereitung:

- 1** Die weiche Butter und den Zucker in einer großen Schüssel hell und luftig aufschlagen. Das Ei und die Vanillepaste dazugeben und gut unterrühren.
- 2** Mehl, Backpulver, Zimt und Salz mischen, in die große Schüssel geben und gut vermengen. Die Haferflocken und Schokolinsen vorsichtig unterheben. Die Schüssel abdecken und für etwa 1 Std. in den Kühlschrank stellen.
- 3** Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und zur Seite stellen.
- 4** Den Teig aus dem Kühlschrank holen, mit einem Eisportionierer (oder Löffeln) Teigportionen mit genügend Abstand zueinander auf das vorbereitete Blech setzen und etwas flach drücken. Wer mag, kann noch ein paar zusätzliche Schokolinsen in den Teig drücken (optional). Die Cookies dann etwa 11-12 Min. backen.

Tipp: Schokolinsen neigen dazu, beim Backen Risse zu bekommen. Anstatt sie vor dem Backen in den Teig zu drücken, kann man sie auch direkt nach dem Backen in die noch warmen und weichen Kekse drücken.

Haferflocken Cookies mit Schokolinsen.

2. Seite / es geht lecker weiter

Zubereitung:

5 Die Ränder der Cookies dürfen Farbe bekommen haben, die Mitte der Cookies sollte aber noch etwas weich sein (aber nicht glasig aussehen). Die Cookies aus dem Ofen holen und kurz auf dem Backblech abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter setzen und komplett auskühlen lassen. Den kompletten Vorgang mit dem restlichen Teig wiederholen.

Tipp: Sollten die Cookies beim Backen stark auseinander laufen, kann man das nach dem Backen beheben. Dazu einfach einen runden Ausstecher (etwas größer als die Cookies) auf die noch warmen Leckereien setzen und in kreisenden Bewegungen damit in eine Runde Form bringen. Wenn die Ränder der Cookies warm und weich sind, lassen sie sich noch leicht verformen.