

Rezept

Cookies

Ein Rezept von Cookies, am 25.03.2023

Zutaten

200 g Zucker	200 g brauner Zucker
1 TL Vanillearoma	200 g Butter
2 Eier (M)	250 g Mehl
½ TL Backpulver	1 TL Natron
½ TL Salz	180 g Haferflocken (blütenzart)
120 g Kokosraspel	100 g Milkschokoladenplättchen für Cookies
60 g Schoko-Rice-Crispies (Fertigprodukt)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 120 kcal

Zubereitung

1. Beide Zuckersorten, Vanillearoma und Butter mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig schlagen. Die Eier unterrühren. Das Mehl mit Backpulver, Natron und Salz mischen. Die Mischung nach und nach unter die Eiermasse rühren. Haferflocken, Kokosraspel, Schokoladenplättchen und Rice-Crispies dazugeben und unter den Teig rühren.
2. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Aus dem Teig ca. 50 kleine Kugeln (ca. 2,5 cm Ø) formen. Die Teigkugeln mit etwas Abstand auf das Blech legen und leicht andrücken. Im Ofen (Mitte) 10-12 Min. backen, bis sie leicht gebräunt sind. Herausnehmen, ca. 3 Min. auf dem Blech abkühlen, dann auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.