

Rezept

Hafer-Ingwer-Cookies

Ein Rezept von Hafer-Ingwer-Cookies, am 17.04.2024

Zutaten

1 Bio-Orange	250 g zarte Haferflocken
250 g Mehl (Type 1050) + Mehl zum Arbeiten	2 TL Backpulver
3 TL gemahlener Ingwer	100 g heller Rohrzucker
1 gute Prise Salz	60 g weiche Butter
60 g weißes Schweineschmalz ohne Grieben	100 g Ahornsirup
ca. 125 ml Milch	Grümmel (zerstoßener Kandiszucker) zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 60 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 55 kcal

Zubereitung

1. Orange heiß waschen, trocknen, die Schale dünn abreiben. Haferflocken im Blitzhacker zerkleinern. Mit Mehl, Backpulver, Ingwer, Zucker, Salz und der Orangenschale mischen. Butter und Schmalz in Stücken darauf verteilen. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts verkneten. Dabei den Sirup und so viel Milch zugießen, bis ein fester Teig entsteht. Diesen zur Kugel formen, in Folie wickeln, 30 Min. kühl stellen.
2. Backofen auf 180° vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu 2 Rollen (3 cm Ø) formen. Jede in 30 Scheiben schneiden. Mit 1 cm Abstand aufs Blech legen und mit Grümmel bestreuen.
3. Die Cookies im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 15-20 Min. backen. Auskühlen lassen. In einer Blechdose mehrere Wochen haltbar.