

Rezept

# Hafer-Ingwer-Cookies

Ein Rezept von Hafer-Ingwer-Cookies, am 28.04.2025

## Zutaten

<b>1</b> Bio-Orange	<b>250 g</b> zarte Haferflocken
<b>250 g</b> Mehl (Type 1050) + Mehl zum Arbeiten	<b>2 TL</b> Backpulver
<b>3 TL</b> gemahlener Ingwer	<b>100 g</b> heller Rohrzucker
<b>1</b> gute Prise Salz	<b>60 g</b> weiche Butter
<b>60 g</b> weißes Schweineschmalz ohne Grieben	<b>100 g</b> 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.