

Rezept

# Hafer-Schoko-Cookies für Kinder

Ein Rezept von Hafer-Schoko-Cookies für Kinder, am 14.07.2024

## Zutaten

<b>40 g</b> grobe Haferflocken	<b>50 ml</b> Milch
<b>150 g</b> weiße Schokolade	<b>150 g</b> Walnusskerne (ersatzweise Pekannusskerne)
<b>225 g</b> weiche Butter	<b>150 g</b> Rohrohrzucker
<b>1 EL</b> Vanillezucker	Salz
<b>1</b> Ei (M)	<b>200 g</b> Mehl
<b>1 TL</b> Backpulver	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 35 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 145 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Die Haferflocken 5 Min. in der Milch einweichen. Die Schokolade und die Nüsse mittelgrob hacken.
2. Butter, Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts sehr schaumig rühren. Das Ei untermischen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen. Haferflocken, Schokolade, Nüsse und Mehlmischung unter die Butter-Zucker-Masse rühren.
3. Jeweils zwei gehäufte Teelöffel der Teigmischung mit den Händen zu Kugeln formen. Die Teigkugeln mit ca. 5 cm Abstand zueinander auf die Bleche legen und etwas flach drücken. Die Cookies im Ofen (Mitte) nacheinander in jeweils 12 - 15 Min. goldbraun backen. Vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.