Rezept

Hafer-Schoko-Cookies für Kinder

Ein Rezept von Hafer-Schoko-Cookies für Kinder, am 12.10.2024

Zutaten

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

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 unterrühren. 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.