Rezept

Haferflocken-Cookies

Ein Rezept von Haferflocken-Cookies, am 21.05.2025

Zutaten

200 g	Mehl
	1/2 TL Natron
150 g	weiche Butter
2	Eier
100 g	kernige Haferflocken
	Puderzucker zum Wenden
	Backpapier
1 TL	Backpulver
	Salz
175 g	brauner Zucker
100 g	zarte Haferflocken
100 g	Rosinen
	Mehl für die Arbeitsfläche

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 30 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 125 kcal

Zubereitung

1. Mehl, Backpulver, Natron und 1/2 gestrichenen TL Salz in einer Schüssel mischen. Butter und Zucker in einer zweiten Schüssel schaumig rühren. Eier unterrühren. Mehlmischung, alle Haferflocken und Rosinen unterkneten. Den Teig zu einer 30 cm langen Rolle formen. Zugedeckt 1 Std. kalt stellen.

2. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. 2 Bleche mit Backpapier auslegen. Teigrolle mit einem scharfen Messer in 1 cm dicke Scheiben schneiden und in Puderzucker wenden. Auf Bleche verteilen. Jeweils im Backofen (Mitte) in 12 Min. goldbraun backen.

3. Cookies aus dem Backofen nehmen, mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und auskühlen lassen.