

Rezept

## Schnelle Crispy Cookies

Ein Rezept von Schnelle Crispy Cookies, am 29.09.2023

### Zutaten

<b>150 g</b> Mehl	<b>1/2 TL</b> Backpulver
<b>1 TL</b> Kakaopulver	<b>4 EL</b> Schokoladenraspel
<b>100 g</b> weiche Butter	<b>80 g</b> Zucker
<b>1 Prise</b> Salz	<b>1</b> zimmerwarmes Ei (M)
<b>20 g</b> Vollkorn-Haferfleks (Supermarkt)	<b>50 g</b> Haselnusskrokant

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 110 kcal

### Zubereitung

1. Ofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Zwei Bleche mit Backpapier auslegen. Mehl mit Back- und Kakaopulver sowie Schokoraseln vermischen.

---

2. Butter, Zucker und Salz mit dem Handrührgerät verrühren. Ei dazugeben und alles cremig schlagen, dann die Mehlmischung rasch unterarbeiten. Den Teig, als Häufchen auf die Bleche setzen und etwas flach streichen. Fleks und Krokant daraufstreuen und eindrücken. Die Plätzchen im Ofen (Mitte) in ca. 13 Min. goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.