Haferflocken-Creme-Cookies

Mit dem Rezept für Haferflocken-Creme-Cookies lassen sich nostalgisch schöne Plätzchen zubereiten, die hervorragend schmecken und bei allen Leckermäulchen gut ankommen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

250 g	Butter
250 g	Zucker (braunen)
100 g	Zucker
1 Stk.	Ei
2 TL	Vanilleextrakt
1 EL	Melasse (dunkle)
250 g	Mehl
1 TL	Backpulver
0.5 TL	Salz
0.5 TL	Zimt
0.5 TL	Nelken
600 g	Haferflocken

Für die Füllung

200 g	Butter
600 g	Staubzucker
3 EL	Schlagobers
1 TL	Vanilleextrakt
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für die Haferflocken-Creme-Cookies zuerst den Ofen auf 180°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Dann Schlagobers, Butter und Zucker in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät zu einer cremig-dicken Masse verrühren. Anschließend Eier in die Schüssel schlagen, Vanille und Melasse zugeben, alles miteinander verrühren.

2. Nun in einer großen Schüssel Mehl, Backpulver, Salz, Zimt und Nelken miteinander vermischen, als letztes den Hafer zufügen und mischen.

3. Dann nach und nach das Schlagobersgemisch zugeben und mit dem Handrührgerät auf niedrigster Stufe vermischen. Der Teig wird ziemlich dick sein, notfalls den Teig per Hand kneten, bis alles ordentlich miteinander vermischt ist.

4. Anschließend zwei Esslöffel aus dem Teig entnehmen, in Cookieform bringen und auf das Backblech legen. Den restlichen Teig genauso verarbeiten. Die Cookies dabei in einem Abstand von 2 cm auf dem Backblech ausbreiten. Das Blech für etwa 10 Minuten in den Ofen stellen, die Plätzchen sind fertig, wenn sie an den Rändern goldbraun werden. Dann aus dem Ofen nehmen, auf einem Kuchenrost übertragen und vollständig abkühlen lassen.

5. Währenddessen die Füllung vorbereiten. Dazu Butter in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät cremig rühren. Staubzucker zugeben und für etwa 2 Minuten weiterschlagen. Danach Schlagobers, Salz und Vanilleextrakt zufügen und 3-4 Minuten mixen.

6. Wenn die Creme zu dick ist, noch etwas Schlagobers zufügen. Nun die Unterseite eines Cookies mit der Creme bestreichen und die Unterseite eines weiten Kekses aufdrücken. So auch mit allen weiteren Cookies verfahren.

Tipp

Die Haferflocken-Creme-Cookies lagern sich am Besten in einer luftdichten Dose im Kühlschrank. Sie sollten innerhalb einer Woche gegessen werden. Für etwas Abwechslung, die Schlagobersmasse einfach mit etwas Kakaopulver verfeinern.