Haferflocken-Schokoladen Cookies

Unglaublich lecker und unglaublich einfach zu backen! Tolles Rezept für knusprige Haferflocken-Schokoladen-Cookies.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 12 min

Gesamtzeit: 42 min

Zutaten

110 g	Haferflocken
150 g	Zartbitterschokolade
220 g	Mehl
150 g	Butter (weich)
50 g	Feinkristallzucker
50 g	Rohrzucker
1 Stk.	Ei
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für die **Haferflocken-Schokoladen-Cookies** zuerst das Backrohr auf Ober-/Unterhitze mit 175 Grad vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Schokolade in kleine Stücke hacken. Das Mehl versieben.

2. Weiche Butter mit Zucker und Vanillezucker aufschlagen, Salz einrieseln lassen und einige Minuten schaumig schlagen, dann das Ei unterziehen. Das Mehl nach und nach unterrühren. Schokoladenstücke und Haferflocken unter den Teig heben.

3. Den Teig mit Hilfe von zwei kleinen Löffeln portionsweise auf das Backblech setzen und leicht flachdrücken. Darauf achten, dass genügend Abstand zwischen den einzelnen Cookies besteht. Auf mittlerer Schiene rund 12 Minuten backen, herausnehmen und abkühlen lassen. Gegebenenfalls die Cookies auf zwei Blechen nacheinander backen.

Tipp

Wer die Haferflocken-Schokoladen-Cookies nicht ganz so kernig mag, kann sie natürlich auch mit zarten Haferflocken zubereiten.