REZEPT FÜR KNUSPRIGE HAFERFLOCKEN COOKIES

KNUSPRIGE HAFERFLOCKEN COOKIES

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 10-15 Stück | 20 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 100 g Haferflocken
- 30 g weiche Butter
- 120 g SweetFamily Rohrzucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

2757

ZUBEREITUNG

78 Kcal	1 Gramm	12 Gramm	3 Gramm
Pro Stück (bei 15)	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Alle Zutaten gut verrühren.

2. Mit 2 Teelöffeln 10-15 Teigportionen abnehmen und mit ca. 5 cm Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Im heißen Ofen ca. 10 Minuten backen, bis die Keksränder leicht bräunen.

3. Cookies noch warm vom Backpapier lösen und, evtl. umgedreht, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, damit sie schön knusprig werden.