Blaubeer Cookies mit weißer Schokolade

Die Blaubeeren geben diesen leckeren Cookies den gewissen Kick.

Zubereitungszeit: 10 min
Wartezeit:
Backzeit: 13 min

Zutaten

- 125 g weiche Butter
- 165 g brauner Zucker
- 2 P. Vanillezucker
- 1 Ei (Zimmertemperatur)
- 50 g feine Haferflocken
- 150 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100 g weiße Schokolade (gehackt)
- 100 g frische Blaubeeren

Zubereitung

1. Backofen auf 175 Grad (Umluft 150 Grad) vorheizen .
2. Backbleche mit Backpapier belegen.
3. Blaubeeren waschen und trockentupfen.
4. Butter , Zucker und Vanillezucker cremig rühren, das Ei zugeben und glatt rühren.
5. Mehl, Backpulver und Salz mischen und über die Masse sieben und wieder verrühren.
6. Haferflocken unterrühren.
7. Schokolade unterheben.
8. Aus dem Teig walnussgroße Kugeln formen, mit Abstand auf die Bleche legen und andrücken.
9. Jetzt die Blaubeeren in die Kugeln drücken.
10. Evtl. noch mit Haferflocken bestreuen.
11. Für ca. 12-15 Minuten backen.
12. Nach der Backzeit die Cookies 5 Minuten auf dem Papier liegen lassen und erst danach vorsichtig auf ein Gitter zum Auskühlen legen.