Chocolate Chip Cookies mit Haferflocken



Superleckere Cookies mit Haferflocken und viiiiel Schokolade! Wenige Zutaten und nur gut 25 Minuten Zeit benötigt ihr, um diese Cookies genießen zu können.

ca. 30 Cookies

Zubereitungszeit: 15 min
Wartezeit:
Backzeit: 17 min

ZUTATEN

1. 215 g kernige Haferflocken
2. 260 g Weizenmehl
3. 100 g Zucker
4. 200 g brauner Zucker
5. 1 TL Natron
6. 1 TL Salz
7. 240 ml Rapsöl oder geschmolzenes Kokosöl
8. 2 Eier (Gr. L)
9. 1 EL Vanillextrakt

10. 360 g Zartbitter-Chocolate-Chips (bei mir 300 g zartbittere Chocolate Chunks)

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180^C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. 2 Backbleche mit Backpapier belegen.
3. Für den Teig alle Zutaten bis auf die Schokolade in eine große Schüssel geben und verrühren, bis sich alle Zutaten verbunden haben und ein homogener Teig entsteht. Es kann sein, dass der Teig leicht bröckelt, dass liegt an den Haferflocken und soll so sein.
4. Zum Schluss die Schokoladenstücke unterheben. Zur Probe mit den Händen eine Kugel aus dem Teig formen, sollte die Kugel auseinanderbröckeln, noch einen zusätzlich Esslöffel Öl unter den Teig rühren.
5. Hat der Teig die richtige Konsistenz, erneut den Teig Kugeln formen (Menge ca. 1 Esslöffel pro Cookie) und diese mit Abstand von mind. 5 cm auf ein Backblech legen.
6. Die Cookies für 15-20 Minuten backen. Sie sollten eine goldbraune Farbe angenommen haben.
7. Cookies mit dem Backpapier vom Blech ziehen und kurz ruhen lassen. Noch warm genießen oder auf einem Rost auskühlen lassen und anschließend in einer Keksdose aufbewahren.
8. Die Cookies schmecken frisch am besten, schmecken aber auch noch die nächsten 2-3 Tage gut.