Cookies mit Johannisbeeren und dunkler Schokolade

Cookies mal anders

Zubereitungszeit: 10 min
Wartezeit:
Backzeit: 14 min

Zutaten

130 g Mehl
85 g Haferflocken
½ TL Salz
½ TL Backpulver
¼ TL Natron
115 g weiche Butter
130 g Zucker
etwas Vanille-Extrakt
1 Ei
100 g Zartbitter-Schokolade, grob gehackt oder fertige Tropfen/Chunks
100 g Johannisbeeren (von den Rispen entfernt)

Zubereitung

1. Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.
2. 2 Backbleche mit Backpapier belegen.
3. Mehl, Haferflocken, Salz, Backpulver und Natron in einer Schüssel mischen.
4. In einer anderen Schüssel Butter, Zucker und Vanille schaumig rühren.
5. Das Ei dazugeben und ca. 1 Minute verrühren.
6. Mit einem Holzlöffel kurz die trocknen Zutaten unterrühren, nur so lange bis sich alles verbunden hat.
7. Schokostücke unterheben.
8. Mit einem Esslöffel den Teig mit Abstand auf die Backbleche legen und mit Johannisbeeren belegen (die Beeren dabei vorisichtig in den Teig drücken).
9. Für ca. 13-15 Minuten backen.
10. Nach dem Backen erst 5 Minuten auf dem Backpapier liegen lassen und anschließend zum Abkühlen auf ein Kuchengitter legen.