Haferflockenmehl-Cookies mit Schokostückchen

Leckere Cookies aus Haferflockenmehl

Zubereitungszeit: 15 min
Wartezeit:
Backzeit: 11 min

Zutaten

- 130 g weiche Butter
- 90 g Zucker
- 90 g Brauner Zucker
- 1 Ei
- 1 ½ Teelöffel Vanille-Extrakt
- ¾ Teelöffel Backpulver
- ¾ Teelöffel Salz
- 300 g Haferflockenmehl
- 200 g Schokoladenstückchen

Zubereitung

1. Die Butter mit beiden Zuckerarten cremig rühren.
2. Ei und Vanille dazugeben. Weiterrühren bis sich alles verbunden hat.
3. Haferflockenmehl sieben und mit Salz und Backpulver mischen.
4. Dann die trockenen Zutaten zu der Butter-Ei-Masse geben und kurz verrühren.
5. Um Schluß die Schokoladen-Stückchen unterheben.
6. Achtung! Der Teig ist klebriger als „normaler“ Cookie-Teig.
7. Die Teigmasse in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 2 Stunden (oder über Nacht) in den Kühlschrank legen.
8. Backofen auf 175 Grad vorheizen.
9. 2 Backbleche mit Backpapier belegen.
10. Den Teig zu in 4 Stücke teilen und Rollen daraus formen. Mit einem scharfen Messer, 1 cm breite Scheiben abschneiden und auf das Backblech legen.
11. Die Cookies laufen nicht wirklich auseinander, so dass man ca. 20 Stück auf ein Blech bekommt.
12. Backzeit ca. 10-12 Minuten (die Cookies sind fertig, wenn der Rand goldbraun wird).
13. Nach dem Backen 5 Minuten auf dem Backblech liegen lassen, erst dann zum Abkühlen auf ein Kuchengitter legen.