

COOKIES mit weißer Schokolade und Cranberries

Mit diesem Rezept könnt ihr leckere Cookies nachbacken. Die Cranberries könnt ihr gegen anderes Trockenobst wie z.B. Rosinen oder Aprikosen austauschen. Oder auch ganz weg lassen... Die weiße Schokolade kann, wenn ihr die lieber mögt, auch dunkle sein. Es kann also ohne Probleme variiert werden.

Zutaten: (für etwa 20 Cookies)

- 200g Mehl
- 65g Haferflocken
- 150g weiße Schokolade
- 50g getrocknete Cranberries
- ½ TL Backpulver
- ½ TL Natron
- 1 Prise Salz
- 120g weiche Butter
- 60g Zucker
- 1 Ei
- optional: das Mark einer Vanilleschote oder 1 TL Vanillepaste



1. Ofen vorheizen auf 180°C (Ober- und Unterhitze)

2. Die weiße Schokolade und die Cranberries werden zunächst grob gehackt. Lasst euch hier von einem Erwachsenen helfen!



3. Die weiche Butter, das Ei, den Zucker und optional die Vanille in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät zu einer cremigen Masse verrühren.



4. In einer anderen Schüssel Mehl, Backpulver, Natron und Salz mischen und portionsweise nach und nach zu der Buttermasse geben und mit dem Handrührgerät unterrühren.



5. Nun die Haferflocken, die gehackte Schokolade und die Cranberries zum Teig dazugeben und mit einem Spatel oder einem Holzlöffel unterheben.



6. Mit einem Esslöffel eine kleine Portion Teig herausnehmen und zwischen den Händen zu kleinen Bällchen (etwa so groß wie Tischtennisbälle) formen.



7. Die Kugeln mit etwas Abstand zueinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und ab in den Ofen damit...



8. Die Cookies etwa 14 Minuten backen bis sie an den Rändern leicht gebräunt aussehen. Aus dem Ofen rausnehmen und auf dem Blech auskühlen lassen. Sie sind zunächst weich und sehen aus, als seien sie nicht ganz durch, aber sie ziehen auf dem Blech nach und werden nach dem Auskühlen fest.

GUTEN APPETIT!!!

