

Kernige Hafercookies

Zutaten :

- ☞ 2 EL Mehl
- ☞ 1 EL Speisestärke
- ☞ 1 TL Backpulver
- ☞ 125 g kernige Haferflocken
- ☞ 75 g Zucker
- ☞ 2 EL Sonnenblumenkerne
- ☞ 2 EL Kakaopulver
- ☞ 1 Ei
- ☞ 75 g Butter
- ☞ 1 – 2 EL Milch oder Rum

Zubereitungszeit: 10 min

Backzeit: 10 min.

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: ca. 25



Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten gut vermischen. Weiche Butter mit dem Ei aufschlagen, mit den trockenen Zutaten mischen & Milch zufügen.

Cookies auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen & bei 175 Grad 10 min. backen.

Noch warm mit Puderzucker bestreuen.

Als Backmischung – alle trockenen Zutaten der Reihe nach in ein Glas mit ½ l Inhalt füllen.

Am Schluss den Kakao mit einem Herz aus Mehl oder Puderzucker versehen.