

Haferflocken Cookies



Rezept für 30 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Margarine / Thea	1 Tasse(n) / Glas
Brauner Zucker	1 Tasse(n) / Glas
Feinkristallzucker	1 Tasse(n) / Glas
Weizenmehl (glatt)	1.5 Tasse(n) / Glas
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Haferflocken	3 Tasse(n) / Glas
Backpulver	½ Pkg.
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Kirschrum	2 Teelöffel
Schokolade	Etwas / nach Bedarf
Gehackte Nüsse	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Achtung: Die oben angeführten Mengen beziehen sich auf kleine Tassen (Kaffeetassen). Wenn du mehr Kekse haben möchtest dann nimm große Tassen, 1 ganze Pkg. Backpulver und 2 Eier.

Backröhre vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen.

Margarine mit Feinkristallzucker, braunem Zucker und Vanillezucker cremig rühren.

Rum und Ei zugeben. Glattrühren.

Mehl mit Backpulver vermischen (sieben!) und unter die Masse rühren.

Haferflocken unter die Masse rühren.

Schokolade (je nach Geschmack ca. eine halbe Tafel - kann auch weggelassen werden) in Stücke hacken und unter die Masse heben.

Nüsse hacken (je nach Geschmack ca. eine Hand voll - können auch weggelassen werden) und unter die Masse heben.

Aus der Masse auf der bemehlten Arbeitsfläche eine Rolle formen. (Wenn der Teig noch recht klebrig ist, kann man noch etwas Mehl einarbeiten)

Die Rolle in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf dem Backblech flachdrücken und rund formen.

Backen bei 180°C ca. 10-14 min.

Auskühlen lassen und genießen!

Fertig sind die typisch amerikanischen Oatmeal Cookies!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1948-Haferflocken-Cookies.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at