

Ranger Cookies



Rezept für 20 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Natron / Backsoda / Natrium Bikarbonat	½ Teelöffel
Backpulver	½ Pkg.
Haferflocken	1 Tasse(n) / Glas
Kokosflocken / Kokosraspeln / Kokosette	½ Tasse(n) / Glas
Cornflakes	1 Tasse(n) / Glas
Margarine / Thea	½ Tasse(n) / Glas
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Weizenmehl (glatt)	1 Tasse(n) / Glas
Salz	1 Prise(n)
Gehackte Nüsse	1 Tasse(n) / Glas
Durchbeißer	½ Tasse(n) / Glas
Gelbzucker	½ Tasse(n) / Glas
Mini m&ms	1 Tasse(n) / Glas

Zubereitung:

Backröhre vorheizen; Backblech vorbereiten;

Weiche Margarine mit Feinkristallzucker schaumig rühren, Ei und Vanillezucker zugeben, Durchbeißer (Karamellbonbons von Storck) klein schneiden, Mehl mit Backpulver versieben.

Alle Zutaten miteinander vermengen, Cookies formen und am Backblech (Backpapier) bei 175°C O/U Hitze backen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2036-Ranger-Cookies.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at