

American Oatmeal Cookies



Rezept für 40 Portionen

Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|--------------------------|---------------------|
| Feinkristallzucker | ½ Tasse(n) / Glas |
| Backpulver | 1 Teelöffel |
| Haferflocken | 3 Tasse(n) / Glas |
| Rosinen / Sultaninen | 1 Tasse(n) / Glas |
| Butter | 225 g |
| Brauner Zucker | ½ Tasse(n) / Glas |
| Rohe Hühnereier - mittel | 2 Stk. |
| Buttervanille-Aroma | 1 Teelöffel |
| Weizenmehl (universal) | 1.5 Tasse(n) / Glas |
| Zimtpulver | 1 Teelöffel |
| Salz | 1 Teelöffel |

Zubereitung:

Backblech mit Backpapier auslegen,
Backröhre auf 175°C O/U Hitze vorheizen.

Alle Zutaten (außer Rosinen) gut miteinander verrühren,
Rosinen unterheben,

mit Teelöffeln kleine Häufchen auf das Backblech setzen,
Kekse backen bis sie schön braun und knusprig sind.

Die fertigen Kekse zum Abkühlen auf ein Kuchengitter geben.

Lauwarm mit einem Glas kalter Milch genießen.

Info: Dieses Rezept stammt von einem amerikanischen Koch aus Oregon, den ich während meines Auslandsaufenthaltes in Amerika kennengelernt habe. :-)

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2100-American-Oatmeal-Cookies.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at