

Hafer-Cookies

Zutaten:

150 g Zucker, 20 g Zuckerrübensirup, 110 g Margarine, 1 Ei, 125 g Haferflocken, 100 g Rosinen (man kann auch Cranberries nehmen), 50 g gehackte Mandeln, 100 g Mehl, 1 TL Backpulver, 1 TL Natron, 1/2 TL Zimt, 1 Päckchen Vanillezucker.

Zubereitung:

Den Zucker und den Sirup mit einem Rührgerät gut vermischen und mit der Margarine und dem Ei verrühren. In einer anderen Schüssel Haferflocken, Rosinen, gehackte Mandeln, Mehl, Backpulver, Natron, Zimt und Vanillezucker verrühren. Die Zucker-Sirup-Mischung hinzugeben und alles kurz zu einem glatten Teig verrühren. Den Ofen auf 160°C vorheizen. Den Teig mit Hilfe von zwei Esslöffeln jeweils in der Größe eines Cookies auf das Backpapier geben und auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten backen.

Guten Appetit!