

## Hafer-Schoko-Cookies



### Hafer-Schoko-Cookies - köstliche Schoko-Cookies mit glutenfreiem Hafermehl nach Susis Geheimrezept

Hast du Lust auf Cookies? Dann solltest du unbedingt mal diese leckeren Hafer-Schoko-Cookies ausprobieren. Mit glutenfreiem Hafermehl eignen sie sich wunderbar für alle, die beim Naschen von Keksen und Gebäck sonst immer vorsichtig sein müssen.

Susi hat sie früher in einem Café ganz in meiner Nähe gebacken und sie waren dort der absolute Publikumsliebbling. Daher freue ich mich umso mehr, dass sie ihr Rezept nun hier mit uns teilt.

Die schokoladigen Cookies kannst du ganz nach Belieben mit M&Ms oder Smarties zubereiten. So sind sie auch beim Kindergeburtstag ein gern gesehener Gast ;-)

#### Zutaten für 12 Cookies:

- 150 g Zartbitterschokolade
- 125 g weiche Butter oder Margarine
- 175 g brauner Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 200 g Hafermehl (man kann auch alle anderen Mehlsorten verwenden; möchtest du zu 100% auf Gluten verzichten, dann achte auf den Zusatz "glutenfreies" Hafermehl - dieser garantiert, dass es im Verarbeitungsprozess nicht zu Verunreinigung durch glutenhaltiges Getreide kam)
- 1 TL Backpulver

- 1 EL Kakao
- 1 Ei

<b>Arbeitszeit:</b>	ca. 20 Minuten
<b>Kochzeit/Backzeit:</b>	ca. 10 Minuten
<b>Gesamtzeit aktiv:</b>	ca. 30 Minuten

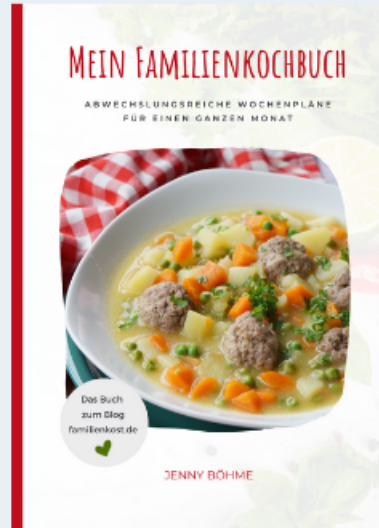
## So bäckst du die Hafer-Schoko-Cookies selber

1. Schmelze zuerst die Zartbitterschokolade im Wasserbad - dafür gibst du sie in einen [Schmelztopf\\*](#) und hängst sie über einen Topf mit kochendem Wasser.
2. Rühre nun die weiche Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und das Ei zu einem glatten Teig.
3. Gib die geschmolzene Schokolade zu der Butter-Zucker-Masse.
4. Zum Schluss fügst du das Hafermehl, das Backpulver und das Kakaopulver hinzu. Rühre alles zu einem glatten Teig.
5. Heize den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vor.
6. Forme dann runde Bällchen, drücke sie in die Smarties oder M&Ms und lege sie auf ein mit Backpapier belegtes Blech.
7. Backe sie dann für 10 Minuten. Wundere dich nicht, wenn die Cookies nach dem Backen noch weich sind, sobald sie abgekühlt sind, werden sie fest. Das Einhalten der Backzeit ist sehr wichtig, sonst werden sie zu hart!

## Unsere Empfehlung für Dich:

## MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Du hast Lust auf noch mehr Süßes? Dann stöbere gern mal durch unsere [Keksrezepte-Sammlung](#).