Hafer-Schoko-Cookies

Zutaten für 12 Cookies

- 150 g Zartbitterkuvertüre
- 125 g Butter (weich, wahlweise 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 glutenhatiges Getreide kam)
- 1 Päckchen Weinsteinbackpulver
- 1 EL Kakaopulver
- 1 Ei

Arbeitszeit:	ca. 20 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 10 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	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!

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.