



Hafer-Schoko-Cookies mit Cranberries

ZUTATEN

250 g weiche Butter
230 g Dinkelmehl
130 g GEPA Mascobadozucker
100 g Rohrohrzucker (weißer Zucker)
100 g Haferflocken
2 Eier, Größe M
½ TL Vanillepulver
1 TL Backpulver
½ TL Salz
150 g GEPA Zerbitterschokolade 60%
75 g getrocknete Cranberries

ZUBEREITUNG

Schokolade und Cranberries in kleine Stücke hacken.
Butter schaumig aufschlagen, beide Zuckersorten und Salz, dann Eier und Vanillepulver unterrühren.
Mehl mit Backpulver mischen, unter die Butter-Mischung rühren.
Haferflocken, Schokolade und Cranberries mischen und mit einem Kochlöffel kurz unterheben.
Acht walnußgroße Teighäufchen mit reichlich Abstand auf ein Backblech setzen.
Nacheinander im Ofen bei 180°C ca 10-12 Minuten backen.
Auf dem Blech abkühlen lassen.



© GEPA / Charlotte

