



Zutaten

- 230 g weiche Butter
- 250 g Zucker
- 3 Eßl Graftschafter Goldsaft
Zuckerrübensirup
- 1 Ei
- 350 g Mehl
- 1/2 Tl Soda
- 1 Prise Salz
- 150 g sehr feine Haferflocken
- 200 g Milkschokolade als Drops

Backen, Kuchen

Riesencookies mit Graftschafter Goldsaft und Schokoladendrops

Perfekt zum Café Latte am Nachmittag! Aber auch als Geschenk eine süße Idee.

So wird's gemacht:

1. Die weiche Butter zusammen mit dem Zucker in einer Küchenmaschine schaumig aufschlagen.
2. Dann das Ei hinzugeben und nochmals kräftig aufschlagen.
3. Nun Graftschafter Goldsaft und alle weiteren Zutaten mit der Hand unterarbeiten.
4. Den Teig für ca. 1 Stunde kalt stellen.
5. Dann jeweils 125g schwere Teigkugeln abwiegen.
6. Diese mit einem Nudelholz rund auf 1cm Dicke ausrollen.
7. Die Cookies auf einem Backblech mit Backpapier und genügend Abstand verteilen.
8. Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad ca. 10 Minuten backen.