

Zutaten

- 115 g weiche Butter
- 125 g Zucker
- 1 Eßl Honig
- Mark von einer Vanilleschote
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 175 g Mehl
- 1/4 Tl Backpulver (gestrichen)
- 75 feine, zarte Haferflocken
- 150 g weiße Schokoladendrops
- 50 g grob gehackte und geröstete Haselnüsse (auch Mandeln oder Walnüsse sind möglich)

Kuchen, Backen

Cookies mit Haferflocken, Haselnüssen und Schokodrops

Cookies selbstgemacht - so einfach, so lecker mit Suchtfaktor. Weich und saftig aber auch gleichzeitig kernig durch die Haferflocken.

So wird's gemacht:

1. Die Butter zusammen mit dem Zucker, Honig, Vanille und dem Ei in der Küchenmaschine schaumig und luftig aufschlagen.
2. Mehl, Backpulver und die Haferflocken gut vermischen.
3. Unter die aufgeschlagene Butter-Zucker-Masse die Schokodrops, Haselnüsse und das vermengte Mehl rühren.
4. Aus der Cookies-Masse kleine Kugeln mit einem Durchmesser von 4 cm Formen.
5. Diese auf ein mit Backpapier ausgekleidetes Backblech geben. Dabei genügend Abstand lassen.
6. Ofen auf 180 Grad vorheizen.
7. Die Cookies ca. 15-20 Minuten backen.
8. Noch warm geniessen :-)