

Haferflocken Cranberry Cookies

Zutaten:

150 g	Butter
80 g	brauner Zucker (Rohrzucker)
80 g	weißer Zucker
1	Ei
1 Tl.	Vanilleextrakt
250 g	Mehl
1 Prise	Salz
100 g	getrocknete Cranberrys
100 g	kernige Haferflocken



Ergibt ca.18 Cookies

Backofen vorheizen

Umluft 170°

Ober-/Unterhitze 190°

Auf mittleren Schiene ca. 10 Min. backen

Zubereitung:

- 1.** Butter und beide Zuckersorten mit dem Schneebesen des Handrührgerätes cremig schlagen.
- 2.** Das Ei und Vanilleextrakt hinzufügen und weiter schlagen.
- 3.** Mehl und Salz unterrühren.
- 4.** Zum Schluss die Cranberrys und Haferflocken unterheben.
- 5.** 2 Backbleche mit Backpapier auslegen.
- 6.** Mit Hilfe von 2 Löffeln aus dem Teig 18 flache Kleckse (5-6 cm) auf die Backbleche verteilen und backen.
- 7.** Die Cookies auskühlen lassen.
- 8.** Wenn sie aus dem Backofen kommen sind sie noch relativ weich. Abgekühlt haben sie den richtigen Biss.

<https://backmich.lima-city.de/rezepte/kleingebaeck-rezepte/haferflocken-cranberry-cookies.html>