



Oatmeal Cookies

Zutaten für 2 Backbleche ca. 26 Stück:

200 g Butter, weich (keine Margarine!)

200 g brauner Zucker

1 TL Vanilleextrakt

2 Eier

230 g Mehl

1,5 TL Zimt

2 TL Speisestärke

250 g Haferflocken, kernig

1 TL Backpulver

1 TL Salz

130 g Cranberries, getrocknet



Zubereitung:

Die weiche Butter mit dem Zucker 3 Min. mit Hilfe des Handrührgerätes sehr cremig schlagen. Anschließend die Eier und Vanilleextrakt nur kurz unterrühren.

Alle trockenen Zutaten vorab in einer separaten Schüssel mischen und unter die geschlagene Butter-Masse rühren – jetzt nur so lange rühren, bis sich die Zutaten gerade so gut vermengt haben.

Den Teig für ca. 30 Min. kühl stellen, damit die Cookies anschließend besser geformt werden können.

Nach dem Kühlen mit Hilfe eines Eisportionierers etwa tischtennisgroße Bällchen abstechen. Die Bällchen etwas flach (1,5-2 cm) drücken und mit Abstand auf zwei mit Backpapier belegten Backblechen verteilen. Ein kompaktes Rollen der Bällchen zwischen den Händen ist nicht erforderlich, flach drücken reicht aus und schaut nach selbstgemacht aus.

Die Cookies bei 175°C Umluft für 16 Min. backen.

In einer Vorratsdose/-glas aufbewahren.

Hinweis:

Inzwischen ist in vielen Rezepten das Vanilleextrakt zu lesen. In der Tat verwende auch ich dieses Produkt sehr gerne. Es ist ein toller und natürlicher Ersatz zur Vanilleschote. Bitte nicht mit den kleinen Fläschchen Vanillearoma verwechseln, das Aroma-Öl ist künstlichen Ursprungs und schmeckt auch so. 2 Teelöffel Extrakt entsprechen etwa einer Vanilleschote.

Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lalalecker.de