

Cookies mit Rosinen - Neu

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 35 Portionen

100	Gramm	Rosinen
150	Gramm	Zucker
20	Gramm	Zuckerrübensirup
110	Gramm	Margarine
1	Stück	Eier
125	Gramm	Haferflocken
100	Gramm	Mehl
1	Teel.	Natron
1	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Vanillepulver, ungesüßt
1/2	Teel.	Zimt
		Muskat
50	Gramm	Haselnüsse

Anleitung:

Rosinen in eine Schüssel geben. Mit heißem Wasser waschen. Das Wasser öfters erneuern. Rosinen auf einem Küchentuch trocknen. Zucker und Sirup mit dem Rührgerät gut mischen, dann mit den Fingern so lange weiterkneten, bis keine Klumpen mehr vorhanden sind. Margarine und ein kleines Ei zufügen und gut verrühren. In einer 2. Schüssel grobe Haferflocken, Mehl, Natron, Backpulver, 1 Prise Muskat, Zimt, Vanillepulver, Rosinen und gehackte Haselnüsse verrühren. Alles zur Zuckermischung geben und zu einem glatten Teig verrühren. Der Cookie-Teig darf nur kurz gerührt werden, da die Kekse sonst zu zäh werden. Wenn der Teig eingefroren wird, werden die Cookies mit Rosinen knuspriger. Ofen auf 160° vorheizen. Teig zu Kugeln rollen und auf das Backpapier setzen. Ca. 8 cm Abstand zwischen den Rosinencookies lassen, da der Teig stark aufgeht. 15 Min. auf der mittleren Schiene backen. Die Kekse dürfen nicht dunkel werden, sollten aber gut durchgebacken sein. Auf dem Blech abkühlen lassen. Dabei werden die Cookies mit Rosinen erst knusprig. Cookies mit Rosinen vollständig auskühlen lassen, bevor sie in die Keksdose gelegt werden, da sie sonst wieder weich werden.

84 Kcal pro Portion

15 min Zub. - 30 min Ges