Fruity - Oatmel Cookies

Kategorien: Plätzchen, Früchte, Land, Amerika

Zutaten für: 1 Rezept

220	Gramm	Mehl
1	Teel.	Natron
1/2	Teel.	Gem. Zimt
1	Prise	Salz
225	Gramm	Kernige Haferflocken
175	Gramm	Trockenfrüchte gewürfelt*
250	Gramm	Weiche Butter
80	Gramm	Weißer Zucker +
240	Gramm	Brauner Zucker
2		Eier
3	Essl.	Milch
2-3	Tropfen	Vanille-Backaroma

Anleitung:

Beide Zuckersorten mit der weichen Butter mit einem Handmixer schaumig rühren und die Eier, die Milch und das Vanillearoma dazu rühren. Mehl, Natron und Zimtpulver durchsieben und während ständig weitergerührt wird, langsam einrieseln lassen. Haferflocken und die Trockenfrucht-Würfel unterrühren und gut vermengen.

Backblech mit Backpapier belegen und im Abstand von ca. 5 cm jeweils einen Tl Teigmasse geben.

Bei vorgeheiztem Ofen auf mittlerer Schiene ca. 10 Min backen, bis die "cookies" goldbraun sind. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. In einer luftdicht schließenden Dose ca. 1 Woche haltbar.

* Aprikosen, Datteln, Pflaumen, Feigen, Birnen oder Kirschen entweder einzeln oder gemischt.