

Haferflocken - Kokos - Cookies.

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 50 Stück

50	Gramm	Mehl
1/2	Pack.	Backpulver
80	Gramm	Kokosraspeln
40	Gramm	Feine Haferflocken
150	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
1		Ei
70	Gramm	Weiche Butter
2	Essl.	Orangensaft
1		Unbehandelte Orange; die abgeriebene Schale
1/2	Teel.	Gem. Zimt

Anleitung:

Alle Zutaten miteinander verrühren und die Masse 30 Min. bei Zimmertemperatur quellen lassen. Dann mit bemehlten Händen zu Walnussgroßen Kugeln formen und mit großem Abstand aufs Backblech setzen sie zerlaufen beim Backen und werden sehr breit!!!

Bei 190°C, auf 2. Schiene von unten 12-15 Min. goldbraun backen.
Umluft 8-9 Min. bei 170 Grad

Die Cookies mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf dem Papier abkühlen lassen.

Sie sind suuuuper knusprig!