

Ranger - Cookies (Usa)

Kategorien: Plätzchen, Land, Amerika

Zutaten für: 1 Rezept

380	Gramm	Zucker
25	Gramm	Zuckerrübensirup
225	Gramm	Butter, weich
2		Ei(er)
3	Tropfen	Zitrone(n) - Aroma
280	Gramm	Mehl
1	Teel.	Salz
1	Teel.	Natron
60	Gramm	Cornflakes
75	Gramm	Haferflocken
80	Gramm	Kokosraspel

Anleitung:

Den Zucker und den Zuckerrübensirup in einer Rührschüssel zuerst mit dem Handrührgerät, dann mit den Fingern so lange vermischen, bis keine Klumpen mehr vorhanden sind. Die weiche Butter, das Zitronenaroma und die Eier unterrühren. Mehl, Salz und Natron etwas vermischen und dazugeben. Cornflakes mit Handballen grob zerdrücken und mit den Haferflocken und den Kokosraspeln in den Teig geben. Backblech mit Backpapier auslegen.

Teig mit einem Esslöffel (Kfl.für kleiner geht auch) abstechen und in einem Abstand von ca. 8 cm auf das Backblech geben. Bei 170° C (Umluft 160° C) 15 Minuten backen, bis die Ränder hellbraun sind. Auf dem Blech auskühlen lassen.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Brennwert p. P.: 172

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten