

Red Berries Cookies mit Zimt

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

120	Gramm	Butter
60	Gramm	Zucker
60	Gramm	Brauner Zucker
1		Ei
120	Gramm	Mehl
140	Gramm	Zarte Haferflocken
1	Teel.	Backpulver
1/4	Teel.	Salz
1/4	Teel.	Zimt
70	Gramm	Kellogg's Red Berry Crunch

Anleitung:

Zutaten 120 g Butter • 60 g Zucker • 60 g brauner Zucker • 1 Ei • 120 g Mehl • 140 g zarte Haferflocken • 1 TL Backpulver • 0,25 TL Salz • 0,25 TL Zimt Die weiche Butter mit beiden Zuckersorten schaumig schlagen. Das Ei unterrühren. Alle trockenen Zutaten, bis auf die Cornflakes, ebenfalls dazugeben.

Zutaten 70 g Kellogg's Red Berry Crunch Zuletzt die Cornflakes unterheben. Teig 30 Minuten kalt stellen.

Du brauchst Backpapier Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Mit einem Löffel kleine Teigbällchen portionieren und mit den Händen zu Kugeln formen. Diese mit etwas Abstand auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen. Leicht flachdrücken.

Cookies 10-13 Minuten backen. Sie sollten noch etwas weich sein.