

Schwedische Schoko-Haferflocken Cookies

Kategorien: Plätzchen, Land, Schweden

Zutaten für: 25 Portionen

125	Gramm	Butter oder vegane Margarine
175	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
1		Ei(er) oder 2 EL Apfelmus
1/2	Teel.	Salz
75	Gramm	Mehl
75	Gramm	Nüsse nach Wahl, gemahlen
100	Gramm	Haferflocken
1	Teel.	Backpulver
1	Prise	Zimt
50	Gramm	Schokoladendrops oder gehackte -- Zartbitterschokolade

Anleitung:

Butter bzw. vegane Margarine, Zucker, Vanillezucker, Salz und Ei bzw. Apfelmus miteinander verrühren.

In einer anderen Schüssel Mehl, gemahlene Nüsse, Haferflocken, Backpulver und Zimt mischen und zur Butter-Zucker-Mischung geben. Zuletzt die Schokolade unterrühren.

Mit zwei Teelöffeln vom Teig kleine Häufchen mit ca. 8 cm Abstand voneinander auf einem mit Backpapier belegten Backblech platzieren (ca. 9 Häufchen pro Blech).

Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Ober-/Unterhitze etwa 13 Minuten backen. Kekse müssen beim Rausnehmen noch weich sein!

Ergibt etwa 25 Kekse.

Dieses Rezept ist leicht abzuwandeln. Man kann auch noch 50 g gehackte Cranberries oder Nüsse unterrühren, anstatt dunkler weiße Schokolade oder Smarties nehmen. Alles kann - nichts muss.