

## Plätzchen-Rezept

### ★ Hafercookies


Mmmhhh...  
lecker! ←

#### ZUTATEN für 50 Stück

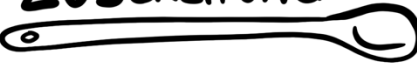

- ♥ 125g Margarine
- ♥ 50g Zucker
- ♥ 2 Eier
- ♥ 75g Weizenmehl (Alternativ: Dinkelmehl 630)
- ♥ 1TL Backpulver
- ♥ 175g Haferflocken
- ♥ 50g gehackte Cranberries
- ♥ 50g weiße Raspel-Schokolade
- ♥ 50g Zartbitter-Raspel-Schokolade

**Tipp:** Den Geschmack der Schokolade kann man nach Belieben variieren. Hauptsache es sind insgesamt 100g.

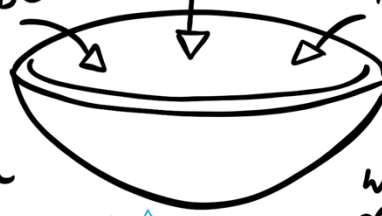
Nährwerte pro Stück: 1g E 12g F 16g KH 146kcal

... 

### ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze, kein Umluft) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
2. Margarine mit Zucker und den Eiern verrühren. Dann Mehl, Backpulver und Haferflocken dazugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.
3. Zum Schluss kommen die gehackten Cranberries und die Raspel-Schokolade dazu. - Gut unterheben.
4. Mit zwei Teelöffeln 25 Teighäufchen auf je ein Blech setzen. Dann einen Teelöffel in kaltes Wasser tauchen und die Häufchen flach drücken. Im vorgeheizten Ofen nacheinander für 10 Minuten backen.



♥ Liebe Inspiration Freude

Viel Spaß und

gutes Gelingen wünscht die

