



REZEPT
DES MONATS

Weihnachtliche Hafercookies

Zutaten für 4 Personen

200 g	Margarine
150 g	Zucker
2 Pck.	Vanillezucker
4	Eier
400 g	Haferflocken
75 g	Mehl
1 Pck.	Backpulver
50 g	Mandeln gehackt
50 g	Mandeln gemahlen
1/2 TL	Zimt oder Lebkuchengewürz

Zubereitung

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Rührgerät kräftig verrühren.

Die Masse ist etwas klebrig. Tipp: Den Teig für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Anschließend Esslöffel große Mengen abnehmen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Genügend Platz lassen, die Cookies gehen auseinander.

Im Backofen für ca. 20 Minuten auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) goldbraun backen.

Die Cookies sind nach dem Backen sehr weich, sie werden aber nach dem Auskühlen fester!

Guten
Appetit!