Ein Rezept von **Tiny Spoon** · Julia Radtke

Süßes / Snacks / Kinder /

# Chocolate Chip Cookies

Ohne Worte. Einfach nur ‘Chocolate Chip Cookies’. Oh, und vielleicht noch

‘Mmmhhhh…’!

## Zutaten

- 150 gr - kernige Haferflocken
- 180 gr - Mehl
- 1 TL - Backpulver
- 130 gr - weiche Butter
- 100 gr - Muscovadozucker
- 1 Päckchen - Vanillezucker
- 1 - Ei
- 100 gr - Zartbitterschokolade
- 50 gr - Vollmilchschokolade

## Zubereitung:

1. Den Backofen auf 190 Grad (Umluft) vorheizen.
2. Die Haferflocken, zusammen mit dem Mehl und dem Backpulver vermengen.
3. In einer separaten Schüssel, die Butter und den Muscuvado-, wie den Vanillezucker mit einem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine aufschlagen bis die Butter fluffig ist. Anschließend das Ei hinzugeben und rühren, bis es sich mit der Butter-Zuckermischung verbunden hat.
4. Nun die Mehlmischung hinzugeben und solange rühren, bis ein glatter Teig entsteht.
5. Die gehackte Schokolade mit einem großen Löffel unterrühren.
6. Auf einem, mit Backpapier ausgelegten, Backblech kleine Teigkügelchen, mit ausreichend Abstand zueinander, verteilen. (Ein Eisportionierer eignet sich hierfür sehr gut.)
7. Die Cookies für 11-12 Minuten goldbraun backen. (Falls einem der Cookie nach der Backzeit zu weich vorkommt, ist das normal. Nach dem Abkühlen wird er etwas fester sein.)

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia