

Hafercookies

Zutaten:

100 g Margarine ohne gehärtete Fette
60 g Rohrohrzucker
1 Ei, Handelsklasse „S“
100 g Weizenvollkornmehl
½ TL Backpulver
1 Prise Salz
100 g kernige Haferflocken
30 g grob gehackte Walnüsse
30 g Schokoladentropfen, zartbitter

Zubereitung:

Margarine und Zucker cremig rühren · Ei dazugeben · gesiebttes Mehl und Backpulver unterrühren · Salz, Haferflocken, Walnüsse und Schokolade gut untermengen · aus dem Teig eine Rolle mit ca. 5 cm Durchmesser formen, in Frischhaltefolie wickeln und ½ Stunde im Kühlschrank ruhen lassen · Backofen auf 175 °C Ober/Unterhitze vorheizen · Rolle in 18 gleich große Scheiben schneiden · 2 Backbleche mit Backpapier ausgeschlagen · die Scheiben mit reichlich Abstand auf die Backbleche legen · 8 - 10 Minuten backen

Nährwertangaben:

1 Stck. = 115 kcal, 1 ½ g Ball., 9 mg tier. Chol.
1 KHE