



Hafer-Cookies

Selbstgemachter Cranberry-Genuss mit dem Alpro Haferdrink Original

Zubereitung

1. Ofen auf 200 °C vorheizen. Mehl, Haferflocken, Backpulver, Salz, Vanillezucker, Cranberrys und Zimt in einer Schüssel verrühren.
2. Margarine, Ei, Honig und den Haferdrink Original in einer kleinen Schüssel gut verrühren und anschließend zum Mehlgemisch hinzugeben. So lange verrühren, bis der Teig gleichmäßig angefeuchtet ist.
3. Mit einem TL den Teig in kleinen Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Ca. 15-20 Minuten backen, bis die Cookies goldbraun sind.
4. Die Cookies 5 Minuten auf einem Rost abkühlen lassen und anschließend servieren. Genau das Richtige für Cookie-Monster!



15 Stück



25Min.



Zutaten

- 200 ml Alpro Haferdrink Original
- 150 g Mehl, gesiebt
- 150 g Haferflocken, kernig
- 2 TL Backpulver
- 2 TL Honig
- 1 TL Vanillezucker
- 70 g Cranberrys, getrocknet
- 1 TL Zimt, gemahlen
- 3 TL Margarine, geschmolzen
- 1 Ei (Gr. L), leicht verrührt
- 1 Prise Salz

Zubereitet mit

Haferdrink Original

