

Chocolate Cookies

Für das Backblech:

Backpapier

Rührteig:

125 g weiche Margarine oder Butter
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
7 Tropfen Dr. Oetker Rum-Aroma (aus Rö.)
2 Eier (Größe M)
100 g Weizenmehl
2 geh. EL Dr. Oetker Kakao
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
1 gestr. TL Dr. Oetker Natron
100 g kernige Haferflocken
100 g Dr. Oetker Mandeln gehackt
100 g Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter

Zum Verzieren:

100 g Puderzucker
etwa 1 1/2 EL Wasser
Dr. Oetker Back- & Speisefarben



etwa 24 Stück



gelingt leicht



bis 20 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tip:

- In einer gut schließenden Dose kann man die Cookies etwa 2 Wochen aufbewahren.

1. Vorbereiten: Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Rührteig: Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Aroma unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Kakao, Backin und Natron mischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. Haferflocken, Mandeln und Schokoraspel esslöffelweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig mit 2 Esslöffeln mit ausreichend Abstand auf das Backblech setzen. Teighäufchen mit bemehltem Löffelrücken flach drücken und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 14 Min.

Cookies mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

3. Verzieren: Puderzucker sieben, mit Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren, nach Belieben mit Back- & Speisefarbe einfärben. Guss in einen kleinen Gefrierbeutel geben, eine kleine Ecke abschneiden und Motive, z. B. Tannenbäume, Sterne auf die Cookies spritzen.

Pro Portion / Stück: E: 3 g, F: 9 g, Kh: 18 g, kJ: 686, kcal: 164