



Schoko-Cookies

Knackige Plätzchen mit Schoko-Müsli

etwa 30 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:
Backpapier

All-in-Teig:
100 g Weizenmehl
1 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
75 g brauner Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
75 g weiche Butter oder Margarine
1 Ei (Größe M)
100 g Dr. Oetker Vitalis Schokomüsli klassisch

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

- 2 **All-in-Teig:** Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten - bis auf Müsli - hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Zuletzt das Müsli unterrühren. Mit Hilfe von 2 Teelöffeln walnussgroße Häufchen mit genügend Abstand (etwa 4 cm) auf das Backblech setzen. Backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 11 Min.

Die Cookies mit Hilfe des Backpapiers vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- In einer gut schließenden Dose können die Cookies etwa 3 Wochen aufbewahrt werden.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps



© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de E-Mail: service@oetker.de ·
Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)