

Schoko-Dinkel-Cookies

Dieses einfache Cookies Rezept für Dinkel Schoko Kekse mit Dinkel-Vollkornmehl, Haferflocken, Mandeln und Schokolade ist schnell gemacht und super lecker.

etwa 15 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Mürbeteig:

150 g Dinkelvollkornmehl

½ gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

50 g Haferflocken

100 g Rohrzucker

½ TL Salz

100 g weiche Butter oder Margarine

1 Ei (Größe M)

50 g Dr. Oetker Schokolade grob
gehackt

50 g Dr. Oetker gesplitterte Mandeln

Wie backe ich ganz einfach knusprige Dinkelvollkorn-Cookies?:

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Mürbeteig zubereiten:

Vollkornmehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, bis auf 1 EL gehackte Schokolade und Mandeln, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zu einem Teig verarbeiten. Teig in 15 gleich große Portionen teilen und zu runden, flachen Talern (Ø etwa 6 cm) formen. Diese auf das Blech legen, mit der Schokolade und den Mandeln bestreuen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: 12 - 15 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

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

Tipps aus der Versuchsküche

- In gut schließenden Dosen sind die Cookies etwa 2 Wochen haltbar.

