



Schokoladige Hafer-Cranberry-Cookies

 Leicht





Zutaten | 1 Portion

75 g Kokosöl
50 g Hafermehl oder fein
gemixte Haferflocken
35 g kernige Haferflocken
20 g feine Haferflocken
¾ TL Backpulver
1 TL Zimt
1 Prise Salz
Mark einer Vanilleschote
1 Ei
4 EL brauner Zucker
30 g Cranberrys
50 g Schokotropfen

Zubereitung

Heizt den Ofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vor und legt ein Stück Backpapier auf ein Backblech.

Zuerst lasst Ihr das Kokosöl in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze flüssig werden. Stellt es anschließend beiseite und lasst es etwas abkühlen. Mischt nun alle trockenen Zutaten in einer Schüssel zusammen (Hafermehl, Haferflocken, Backpulver, Zimt, Salz, Vanillemark). Gebt dann das Ei zusammen mit dem Zucker in eine Schüssel. Verquirlt alles gut mit einem Handmixer oder der Küchenmaschine. Rührt jetzt die trockenen Zutaten mit dem Kokosöl und der Ei-Zucker-Mischung zu einem homogenen Teig.

Wer mag, kann die Cranberrys im Ganzen zum Teig geben, oder sie einfach vierteln. Gebt sie dann mit den Schokotropfen zur Cookie-Masse. Sobald alle Zutaten gleichmäßig verteilt sind, formt Ihr aus dem Teig kleine Kugeln und verteilt sie mit viel Abstand zueinander auf dem Backblech.

Ab damit in den Ofen für etwa 5 bis 7 Minuten.