

KOKOS-HAFERFLOCKEN-COOKIES



Zutaten:

45 g Zartbitterschokoladel
120 g Butter
1 Prise Salz
1 Prise Backpulver
1 Prise Vanillezucker
1 Ei

100 g brauner Zucker
130 Mehl
100 g Haferflocken
50 g Kokosraspel
50 ml Wasser

Zubereitung:

Den Zucker und die Butter mit dem Salz und der Vanille vermischen. Das Ei dazugeben und alles verrühren bis die Masse schaumig ist. Mehl und Backpulver mischen und nach und nach zum Teig geben. Dann die Haferflocken und 50 ml Wasser unterrühren.

Die Zartbitterschokolade zu großen Stücken zerkleinern (bitte ein paar Stücke aufheben) und mit 2/3 der Kokosraspeln vorsichtig unter den Teig rühren.

Mit einem Esslöffel Teigkugeln formen und diese auf einem mit Backpapier belegtem Backblech flach drücken. Mit den restlichen Schokostücken und den restlichen Kokosflocken bestreuen. Die Schokolade evtl. etwas in den Teig drücken. Im Ofen backen.

10 Minuten abkühlen lassen und dann auf einen Kuchengitter auskühlen lassen.

Backofen: 180° C (Ober-/Unterhitze)

Backzeit: 17 Minuten