Oatmeal Chocolate Cookies

Während meiner abendlichen Blog-Runde bin ich kürzlich bei „miris-kitchen“ auf diese tollen Cookies gestoßen.



Die Zutaten waren alle vorhanden und so habe ich mich ans Nachbacken gemacht.

Die Kekse sind zügig herzustellen und verbreiten einen wunderbaren Duft.

Der Rand ist knusprig und die Mitte saftig weich. Durch die Haferflocken hat man auch ein bisschen „Biß“

Für ca. 20 Stück :

110 gr. weiche Butter

110 gr. Zucker (ich habe Mascobado verwendet)

1 Ei

1 TL Vanilleextrakt

120 gr. Mehl (ich habe Instant Mehl genommen)

1/2 TL Natron

1/2 TL Backpulver

1/2 TL Salz

130 gr. Haferflocken, kernige

100 gr Zartbitterschokolade, klein gehackt

Backofen auf 180 °C vorheizen.

Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Ei und Vanilleextrakt zufügen.

Das Mehl mit Backpulver, Natron und Salz mischen. Unter die Buttermasse rühren.

Haferflocken und klein gehackte Schokolade unterheben.

Mit einem Eßlöffel Teig abstechen und zu einer kleinen Kugel formen. Diese Kugel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und etwas flach drücken. Dabei genügend Abstand lassen, da die Cookies ziemlich auseinander gehen.

Für ca. 10 – 12 Minuten auf der mittleren Schiene backen.



Mich haben diese Cookies an einen Urlaubsaufenthalt in Florida erinnert. Dort habe ich vor vielen Jahren in einem kleinen privaten Hotel übernachtet, dass von zwei alten Damen geführt wurde. Sie haben jeden Nachmittag für ihre Gäste frische Cookies gebacken und liebevoll dekoriert in einem kleinem Körbchen auf´s Zimmer gestellt.