



Chocolate-Cookies

24 Stück  gelingt leicht  bis zu 20 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

125 g weiche Butter
125 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
7 Tropfen Dr. Oetker Aroma Rum
2 Eier (Größe M)
100 g glattes Mehl
2 EL Backkakao
1 KL Dr. Oetker Backpulver
1 KL Dr. Oetker Natron
100 g kernige Haferflocken
100 g gehackte Mandeln
100 g Dr. Oetker Schokolade Blättchen

Zum Verzieren:

100 g Dr. Oetker Zucker Glasur weiß
Dr. Oetker Back- & Speisefarben

- 1 Sandmasse:**
Butter mit Staubzucker, Vanillin-Zucker und Aroma mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backkakao, Backpulver und Natron vermischen und mit dem Kochlöffel unterheben. Haferflocken, Mandeln und Schokolade-Blättchen unterrühren.
- 2** Mithilfe von 2 Esslöffeln Teighäufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit einem bemehlten Löffelrücken flach drücken.
- 3** Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C
Backzeit: ca. 14 Minuten

- 4 Zum Verzieren:**
Die Glasur mit Speisefarbe beliebig einfärben und in ein Spritztütchen füllen. Beliebige Weihnachts-Motive auf die erkalteten Cookies spritzen.