

Salzig-süße Hafercookies für die Stillzeit

Zutaten:

- 140 g Haferflocken
- 90 g Mehl
- 2 geh. EL Bierhefeflocken
- 2 geh. EL Leinsamen
- 1 TL grobes Meersalz
- 1/2 TL Backpulver
- 1 Msp. Zimt
- 30 g Kokosöl
- 90 g Margarine, Zimmertemperatur
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- 100 g weiße Schokolade, gehackt

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Zuerst die trockenen Zutaten, also Haferflocken, Mehl, Bierhefe, Leinsamen, Backpulver und Salz in eine Schüssel geben und gut durchmischen.
3. In der Küchenmaschine zuerst Margarine und Kokosöl glatt rühren und danach Zucker und Vanillezucker zugeben und gut verrühren. Das Ei zugeben und so lange rühren lassen, bis es gut eingearbeitet ist.
4. Löffelweise die trockenen Zutaten zugeben und auf niedriger Stufe gründlich vermengen.
5. Zuletzt wird die gehackte weiße Schokolade untergehoben.
6. Mit zwei Esslöffeln werden 12 möglichst gleich große Teigkugeln abgestochen und auf das mit Backpapier ausgelegte Blech gesetzt.
7. Ca. 10-15 Minuten auf mittlerer Stufe bei Ober-/Unterhitze backen, bis die Cookies unten goldgelb sind und die Oberseite kaum noch glänzt.
8. Sofort vom Blech nehmen und abkühlen lassen.