

Resteverwertung à la Herd(s)Kasper: Beeren-Cookies!

Ein wichtiger Hinweis: Je nach Backofen kann sich die angegebene Backzeit verlängern oder verkürzen. Die Cookies sind normalerweise genau richtig, wenn der Rand leicht gebräunt ist und die Oberseite ein klein wenig Farbe bekommen hat. Nicht davon irritieren lassen, dass sich die Cookies beim Herausnehmen noch etwas "labberig" anfühlen - sie werden erst beim Abkühlen fest! Perfekte Cookies sollten am Rand knusprig und innen fluffig und saftig sein.

Küche Backen

Portionen	Vorbereitung	Kochzeit	Wartezeit
ca. 14 COOKIES	10 MINUTEN	13 MINUTEN	30 MINUTEN

Zutaten

- 120 g weiche Butter
- 120 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 50 g Haferflocken
- 100 g Schokoraspel, weiß
- 1 Prise Salz
- 150 g Mehl
- 1 gehäufte EL Backpulver
- eine Handvoll frische Himbeeren
- eine Handvoll frische Heidelbeeren

Anleitungen

1. Butter und Zucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührer oder Küchengerät aufschlagen, bis man eine gleichmäßige Creme hat. Zwischendurch mit dem Teigschaber durch die Schüssel gehen - ein bisschen Butter bleibt immer am Rand oder am Boden kleben.

2. Zuerst das Ei, dann nacheinander Vanillezucker, Haferflocken, Schokoraspel, Mehl, Salz und zum Schluss das Backpulver hinzugeben; nach jeder Zugabe alles ordentlich verrühren.

3. Die Himbeeren zum Teig geben und kurz unterrühren. Den Teig für ca. eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.

4. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen - das Backblech vorher herausnehmen (!) und mit Backpapier belegen.

5. Aus dem gekühlten Teig kleine Kugeln (etwa so groß wie ein Tischtennisball) formen und diese mit reichlich Abstand zueinander auf das Backblech setzen und nur ganz leicht andrücken. In jede Kugel 3-4 Heidelbeeren drücken. Den übrigen Teig wieder in den Kühlschrank stellen, bis man ihn braucht.

6. Die Cookies bei 180°C etwa 13 Minuten backen (siehe auch Rezeptbeschreibung). Die Cookies mit dem Pfannenwender (o.ä.) auf ein Kuchengitter geben und ganz auskühlen lassen.

7. Das Backblech ein wenig abkühlen lassen, dann die nächste Runde backen, bis der Teig verbraucht ist.