



Hafer-Schokoladen-Cookies für Halloween



Zutaten

Menge

250 g	Salz
150 g	Butter, Zimmertemperatur
150 g	Schokotropfen
1 TL	Backpulver
150 g	kleine Zuckeraugen
50 g	feine Haferflocken
	Mandelsplitter
	rote Lebensmittelfarbe
1 große Prise	Zimt
200 g	Zucker
2	Eier
200 g	Mehl

Rezeptinfo

Zutaten für 15 Portionen

Zubereitungszeit: 25 Min. + 20 Min. Kühlzeit + 13 Min. Backzeit

pro Portion: 1502 kJ, 359 kcal, 41,8 g Kohlenhydrate, 5,5 g Eiweiß, 20,1 g Fett, 71,3 mg Cholesterin, 2,7 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € €



Zubereitung

Bei diesen Horror-Cookies musst du auf deine Finger aufpassen, denn unsere Horror-Cookies haben scharfe Mandelzähne. Aber keine Angst, die Schoko-Hafer-Cookies schmecken mega lecker und jagen deinen Halloween-Gästen einfach nur einen kleinen Schrecken ein. Also probier's aus, das Rezept ist wirklich super einfach! So geht's:

Step 1:

Zuerst Butter, Zucker und Salz einige Minuten mit dem Mixer schaumig rühren, dann die Eier nacheinander unterschlagen. Nun kannst du Mehl, Haferflocken, Backpulver und Zimt in einer anderen Schüssel miteinander vermischen und anschließend mit einem Teigschaber kurz unter den Teig rühren. Dann die Schokoladentropfen unter mixen. Den Teig für etwa 20 Minuten kaltstellen.

Step 2:

Jetzt kannst du den Backofen auf 200 Grad Ober- /Unterhitze vorheizen. Den Teig mit Esslöffeln abstechen und zu Kugeln formen. Die Kugeln auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech leicht plattdrücken. Die Kekse etwa 12 bis 13 Minuten lang backen. Sie sollten noch etwas weich sein.

Step 3:

Nach der Backzeit musst du schnell die Augen in die Kekse drücken und mit einem Kochlöffel Mulden als Münder in die Kekse drücken. Die Münder mit Mandelsplittern als Zähne dekorieren und mit roter Lebensmittelfarbe anmalen. Die Horror-Cookies gut auskühlen lassen.