

Hannis Orangen-Hafercookies



Zutaten

- 130 g Weizenmehl (Type 550)
- 100 g zarte Haferflocken
- 1/2 TL Natron
- 1/4 TL Salz
- 115 g Butter, auf Raumtemperatur gebracht
- 80 g Vollrohrzucker
- 2 EL Orangensaft, frisch gepresst
- 1 EL Orangenschale (Bio), frisch gerieben
- 1 großes Ei
- 80 g Pekannüsse, klein gehackt
- 4 EL ungesüßte Kokosflocken



Heize den Ofen auf 155 °C Umluft und lege 2 Backbleche mit Backpapier aus.

In einer großen Schüssel Butter, Zucker, Orangensaft, Orangenschale und Ei mit dem Rührgerät cremig rühren.

In einer mittelgroßen Schüssel Mehl, Haferflocken, Natron und Salz vermengen und dann zu den feuchten Zutaten geben. Alles gut miteinander vermischen und zum Schluss noch die Nüsse und die Kokosflocken unterheben.

Nimm jeweils etwa 1 gehäuften Teelöffel von der Teigmasse und gib ihn auf das Backblech. Lass zwischen den Häufchen ein paar Zentimeter Platz. Die Zutaten ergeben etwa 24 Cookies – je nach Größe. Die Haferflocken Cookies 10–12 Minuten im Ofen backen, bis sie goldbraun sind.

Der richtige Zeitpunkt, um die Kekse aus dem Ofen zu nehmen: Sie sollten an den Rändern leicht braun und in der Mitte noch weich sein. Dann sind sie nach dem Abkühlen an den Rändern leicht knusprig und in der Mitte saftig und weich –mmmhhh!

Mäuse-Tipp:

Für ein bisschen Weihnachtsstimmung kannst du auch noch einen kleinen Teelöffel Zimt, Spekulatius- oder Lebkuchen-Gewürz zum Teig geben. Und statt Pekannüssen sind auch Mandeln oder Walnüsse sehr lecker.