BACKVERGNÜGEN #19

HEIDELBEER ZIMT COOKIS

Zutaten

125 g Margarine
100 g Zucker
1 Prise Salz
1 Pck Vanillinzucker
200 g Mehl
1 Pck Backpulver
2 Eier oder 2 x Ei-Ersatz
150g Heidelbeeren
2 Teelöffel Zimt
nach Belieben Haferflocken

Schwierigkeitsgrad

leicht

Zeitaufwand

15 Minuten Zubereitung
+ 30 Minuten Wartezeit

Eine ausführliche Anleitung, noch mehr schöne Bilder und viele weitere Rezepte findest du auf www.mitvergnuegen.com

Und so geht's!

1. Schlagt die Margarine zusammen mit dem Zucker, dem Salz und dem Vanillinzucker auf.
2. Anschließend schlagt ihr 2 Eier oder 2x Ei-Ersatz auf und verrührt es ebenfalls.
3. Gebt anschließend das Mehl, den Zimt und das Backpulver hinzu und vermengt nochmal alles zusammen.
4. Gebt einen Teil eurer Heidelbeeren hinzu und rührt vorsichtig um.
5. Wenn ihr Haferflocken dazu wollt, ab rein damit!
6. Platziert euren Teig auf dem Backblech und dekoriert mit den letzten Heidelbeeren.
7. Anschließend für 20 Minuten bei 170° ab in den Ofen.

Tipp: Der Teig bei den Keksen wird mit vielen Haferflocken nicht so geschmeidig, wie bei den Keksen zuvor. Gebt also nicht zu viele Haferflocken dazu!

Lasst es euch schmecken,
Frl. Zucker