

MANDEL-HAFERCOOKIES - EXTRA CRUNCHY!

Posted on 24. Oktober 2016



Diese Mandel-Hafercookies gehören zu unseren absoluten Lieblingskeksen. Sie sind sehr knusprig und durch die Haferflocken und Mandeln haben sie richtig "biss".

Vor allem könnt ihr im Prinzip jedes Mehl eurer Wahl nehmen und die Mandel-Hafercookies zu richtig leckeren Vollkornkeksen abwandeln, wenn ihr Vollkornmehl verwendet.

Auch die Mandeln könnt ihr gegen andere gehackte Nüsse eurer Wahl austauschen, zum Beispiel Kokosflocken oder Haselnüsse. Das beste daran, sie sind ganz einfach und schnell zubereitet! Hier findet ihr weiter leckere [Cookie-Rezepte](#).

Zutaten:

- 125 g Butter in Stücken
- 100 g Zucker
- 50 g braunen Zucker
- 1/2 TL [Vanilleextrakt selbstgemacht](#) oder gekauft
- 1 Ei Gr. M
- 1/2 Röhrchen Butter-Vanillearoma
- 3-4 Tropfen Bittermandelaroma
- 80 g Mehl (Ich nehme gerne Dinkel)
- 1 TL Backpulver
- 90 g kernige Haferflocken
- 80- 100 g Mandelstifte

Zubereitung:

1. Die 125g Butter mit 100g Zucker und 100g braunen Zucker mit der Küchenmaschine oder dem Handmixer kurz schaumig rühren. (Handrührgerät: Mixstäbe, Kitchen Aid oder andere Küchenmaschine: Flach- oder Flexirührer)
2. Den 1/2 TL Vanilleextrakt, das Ei sowie die Aromen hinzufügen und alles miteinander vermischen.
3. Das 1 TL Backpulver mit den 80g Mehl vermischen und zusammen mit den 90g Haferflocken und 80-100g Mandelstiften dazugeben und gut unterrühren.
4. Mit Hilfe von einem Eis-Portionierer /zwei Teelöffeln Häufchen auf den leicht gefetteten Zauberstein/ das mit Backpapier belegte Blech setzen.
5. Bitte genügend Abstand zwischen den Teighäufchen lassen! Die Cookies werden deutlich größer! Es ist empfehlenswert den Teig auf insgesamt zwei bis drei Bleche zu verteilen. (Bei mir passen sie auf zwei Zaubersteine, da laufen sie nicht ganz so stark auseinander.)
6. Die Cookies werden bei 180°C Heißluft / 200°C O-U-Hitze für ca. 15 Minuten gebacken. Sie sind

fertig, wenn der Rand anfängt goldbraun zu werden.

7. Die Cookies auf dem Blech/ Zauberstein kurz abkühlen lassen, bis sie etwas fester werden und dann vorsichtig mit auf ein Kuchengitter geben und dort vollständig auskühlen lassen.
8. Ich backe alle Cookies nach diesem Rezept am liebsten auf einmal bei Heißluft.

Zubereitung mit Thermomix:

1. Die Butter mit dem Zucker, dem braunen Zucker, dem Vanilleextrakt, dem Ei sowie den Aromen in den Mixtopf geben und für 2 Min./ Stufe 3 verrühren.
2. Das Backpulver mit dem Mehl vermischen und zusammen mit den Haferflocken und Mandelstiften dazugeben und für 45 Sek./ Stufe 4 / Linkslauf vermischen.
3. Mit Hilfe von einem Eis-Portionierer/zwei Teelöffeln Häufchen auf den leicht gefetteten Zauberstein/ das mit Backpapier belegte Blech setzten.
4. Bitte genügend Abstand zwischen den Teighäufchen lassen! Die Cookies werden deutlich größer! Es ist empfehlenswert den Teig auf insgesamt zwei bis drei Bleche zu verteilen. (Bei mir passen sie auf zwei Zaubersteine, da laufen sie nicht ganz so stark auseinander.)
5. Die Cookies werden bei 180°C Heißluft / 200°C O-U-Hitze für ca. 15 Minuten gebacken. Sie sind fertig, wenn der Rand anfängt Goldbraun zu werden.
6. Die Cookies auf dem Blech/ Zauberstein kurz abkühlen lassen, bis sie etwas fester werden und dann vorsichtig mit auf ein Kuchengitter geben und dort vollständig auskühlen lassen.
7. Ich backe alle Cookies nach diesem Rezept am liebsten auf einmal bei Heißluft.



