



# Hafer-Schoko-Cookies mit Cranberries

## ZUTATEN

250 g weiche Butter  
230 g Dinkelmehl  
130 g GEPA Mascobadozucker  
100 g Rohrohrzucker (weißer Zucker)  
100 g Haferflocken  
2 Eier, Größe M  
½ TL Vanillepulver  
1 TL Backpulver  
½ TL Salz  
150 g GEPA Zerbitterschokolade 60%  
75 g getrocknete Cranberries

## ZUBEREITUNG

Schokolade und Cranberries in kleine Stücke hacken.  
Butter schaumig aufschlagen, beide Zuckersorten und Salz, dann Eier und Vanillepulver unterrühren.  
Mehl mit Backpulver mischen, unter die Butter-Mischung rühren.  
Haferflocken, Schokolade und Cranberries mischen und mit einem Kochlöffel kurz unterheben.  
Acht walnußgroße Teighäufchen mit reichlich Abstand auf ein Backblech setzen.  
Nacheinander im Ofen bei 180°C ca 10-12 Minuten backen.  
Auf dem Blech abkühlen lassen.



© GEPA / Charlotte

