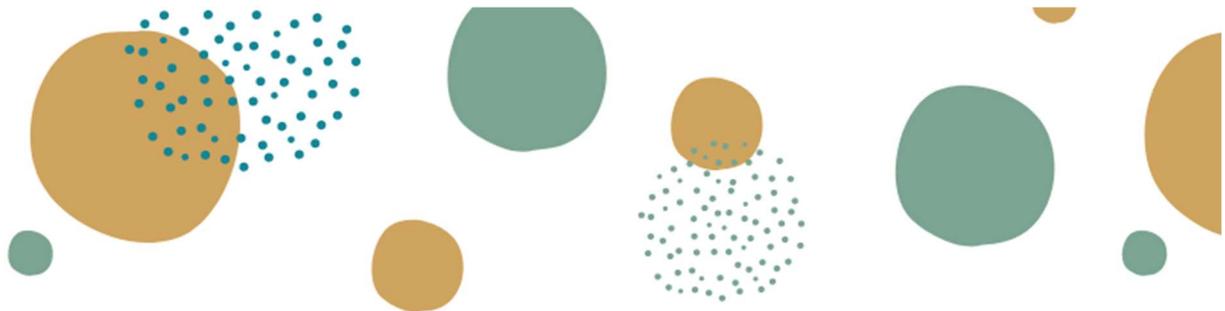


Druckvorlage Rezepte für Cookies im Glas

www.mamaimspagat.de

Diese Vorlagen dürft ihr nur für private Zwecke verwenden!

©MamaimSpagat



COOKIES MIT SCHOKI REZEPT

ZUTATEN

Bereits im Glas:

- 100 g Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- 1/4 TL Natron
- 75 g brauner Zucker
- 25 g Haferflocken
- 100 g Schokolinsen

Nach hinzufügen:

- 100 gr sehr weiche Butter
- 1 kleines Ei

SO GEHT'S

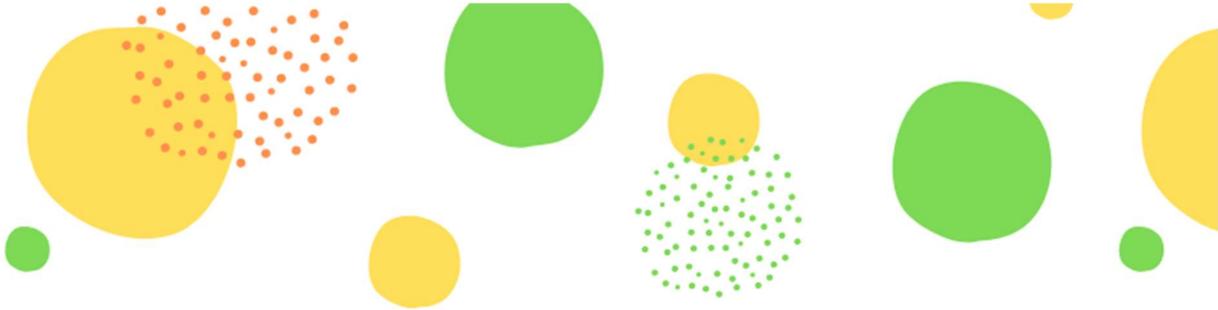
Den Teig zubereiten:

1. Gib zur sehr weichen Butter als erstes die Zuckermischung und rühre das Gemisch gut um.
2. Anschließend mische das Ei unter die Butter-Zucker-Masse.
3. Hebe nun die Mehlmischung und die Haferflocken unter.
4. Ganz zum Schluss kommen noch die Schokolinsen dazu.
5. Lasse den Teig ca. 1 Stunde im Kühlschrank fest werden.

Die Cookies backen:

1. Heize den Ofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) vor.
2. Belege zwei Backbleche mit Backpapier.
3. Forme esslöffelgroße Kugeln und setze diese mit Abstand auf die Backbleche.
4. Nach etwa 10 Minuten kannst du die Cookies aus dem Ofen nehmen.





COOKIES MIT SCHOKI REZEPT

ZUTATEN

Bereits im Glas:

- 100 g Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- 1/4 TL Natron
- 75 g brauner Zucker
- 75 g Haferflocken
- 100 g Schokolinsen

Nach hinzufügen:

- 100 gr sehr weiche Butter
- 1 kleines Ei

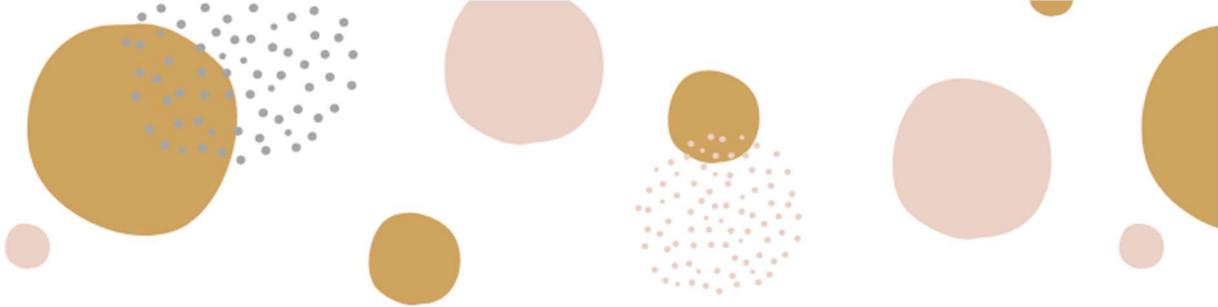
SO GEHT'S

Den Teig zubereiten:

1. Gib zur sehr weichen Butter als erstes die Zuckermischung und rühre das Gemisch gut um.
2. Anschließend mische das Ei unter die Butter-Zucker-Masse.
3. Hebe nun die Mehlmischung und die Haferflocken unter.
4. Ganz zum Schluss kommen noch die Schokolinsen dazu.
5. Lasse den Teig ca. 1 Stunde im Kühlschrank fest werden.

Die Cookies backen:

1. Heize den Ofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) vor.
 2. Belege zwei Backbleche mit Backpapier.
 3. Forme esslöffelgroße Kugeln und setze diese mit Abstand auf die Backbleche.
 4. Nach etwa 10 Minuten kannst du die Cookies aus dem Ofen nehmen.
- 



COOKIES MIT SCHOKI REZEPT

ZUTATEN

Bereits im Glas:

- 100 g Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- 1/4 TL Natron
- 75 g brauner Zucker
- 25 g geriebene Mandeln
- 25 g Haferflocken
- 100 g Schokotropfen

Nach hinzufügen:

- 100 gr sehr weiche Butter
- 1 kleines Ei

SO GEHT'S

Den Teig zubereiten:

1. Gib zur sehr weichen Butter als erstes die Zuckermischung und rühre das Gemisch gut um.
2. Anschließend mische das Ei unter die Butter-Zucker-Masse.
3. Hebe nun die Mehlmischung, die Haferflocken und die Mandeln unter.
4. Ganz zum Schluss kommen noch die Schokotropfen dazu.
5. Lasse den Teig ca. 1 Stunde im Kühlschrank fest werden.

Die Cookies backen:

1. Heize den Ofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) vor.
 2. Belege zwei Backbleche mit Backpapier.
 3. Forme esslöffelgroße Kugeln und setze diese mit Abstand auf die Backbleche.
 4. Nach etwa 10 Minuten kannst du die Cookies aus dem Ofen nehmen.
- 