

Hafer-Cookies

Zutaten

250g Butter

200g Zucker

1 Päckch. Vanillezucker

2 Eier

250g Haferflocken

125g Mehl

1 Päckch. Backpulver

Zubereitung

Weiche Butter, Zucker und 2 Eigelb 5 Minuten schlagen. Dann Mehl, Backpulver und Haferflocken mischen und zufügen. Kurz verrühren und danach das steifgeschlagene Eiweiß unterheben. In einen Spritzbeutel mit Lochtülle 14 mm füllen und kleine Tupfen auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Blech spritzen. Genügend Abstand lassen, weil die Kekse beim Backen auseinander laufen Ca. 20 Min bei 160° backen. Abkühlen lassen.

Guten Appetit!