

## Blaubeer-Cookies

---

### Zutaten für 20 Cookies:

250 g feine Haferflocken  
250 g Weizenmehl (Typ 1050)  
3 gestr. TL Backpulver  
100 g Rohrohrzucker  
eine halbe Vanilleschote  
120 g Butter  
150 ml Ahornsirup  
150 ml Milch  
150 g wilde Blaubeeren aus Kanada (tiefgefroren)  
100 g weiße Kuvertüre



### Zubereitung:

1. Haferflocken, Weizenmehl, Backpulver und Rohrohrzucker in einer Schüssel vermischen. Vanilleschote auskratzen und das Mark dazugeben. Butter in Flöckchen darauf verteilen und alles verkneten. Dabei Ahornsirup und Milch zugeben. Zum Schluss gefrorene Blaubeeren unterkneten, nicht länger als 10 Sekunden.
2. Teig auf eine Folie geben und zu einer Rolle mit ca. 6 cm Durchmesser formen. 45 Minuten einfrieren und anschließend in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Cookies mit 2 cm Abstand auf das Blech legen.
3. Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Umluft (Ober- und Unterhitze 180 °C) 30-35 Minuten backen.
4. Weiße Kuvertüre grob hacken und auf die noch heißen Cookies streuen. Auskühlen lassen.

### Tipp:

Wenn Sie die Kuvertüre schmelzen, können Sie damit die Cookies verzieren. Bitte dabei beachten, dass die Kuvertüre nicht heißer als 40 °C werden darf.

**Zubereitungszeit:** 30 Minuten

**Backzeit:** 30 – 35 Minuten

**Ruhezeit:** 45 Minuten

### Nährwerte pro Stück ca.:

Energie: 207 kcal / 870 kJ

Kohlenhydrate: 30,8 g

Eiweiß: 3,5 g

Fett: 7,8 g

