

Double Chocolate Cookies mit Haferflocken und Kokos



Du brauchst:

- 40 Gramm Vollmilch Schokolade
- 40 Gramm weiße Schokolade
- 120 Gramm Zucker
- 120 Gramm Butter
- 1 Ei
- 130 Gramm Mehl
- 1 Prise Backpulver
- 30 ml Wasser
- 80 Gramm Haferflocken
- 40 Gramm Kokosraspel

Und so geht's:

1. Zucker und Butter schaumig rühren
2. das Ei hinzugeben
3. Mehl mit Backpulver vermischen und unterrühren
4. Haferflocken und Wasser hinzugeben
5. Schokolade in kleine Stücke hacken und zusammen mit den Kokosraspel unterheben
6. mit einem Esslöffel Teig entnehmen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und flach drücken
7. ca. 16-18 Minuten bei 180 Grad Ober-/Unterhitze fertig backen