

Informationen zur Sendung vom 18.03.2025

Hafer-Schoko-Cookies

Von Ulla Scholz

Zutaten (für 1 Backblech)

125 g zimmerwarme Butter
100 g Schokodrops (zartbitter)
75 g brauner Zucker
50 g weißer Zucker
1 Ei (Größe M)
150 g Haferflocken (fein und
grob gemischt)
60 g Dinkelmehl
1 TL Backpulver
Eine Prise Salz

Zubereitung

Falls der braune Zucker sehr grob ausfällt, wird er zuerst mit einem Foodprocessor fein gemahlen. So löst er sich im nächsten Arbeitsschritt in der Butter besser auf. Weißen und braunen Zucker mit der weichen Butter einige Minuten aufschlagen und dann das Ei hineinrühren.

Die Haferflocken – am besten halb grobe und halb feine Flocken mischen – mit Mehl, Backpulver und ganz wenig Salz würzen und vermengen.

Die Ei-Buttermasse unter die Haferflockenmischung rühren. Das gelingt am besten mit den Händen. Nun die Schokostücke zugeben. Alles mischen, die Schüssel abdecken und 30 Minuten kaltstellen.

Ein Backblech fetten oder mit Backpapier auslegen. Mit zwei Esslöffeln oder einem Eisportionierer gleichgroße Kugeln formen. Mit genügend Abstand auf einem Backblech platzieren.

Bei 180 Grad – circa 8 Minuten auf mittlerem Einschub – backen. In der Hälfte der Backzeit die Cookies mit der runden Seite eines Esslöffels ein wenig flach drücken. Das Gebäck vollständig auskühlen lassen und in einer verschlossenen Dose aufbewahren.

Anrichten

Die Hafer-Schoko-Cookies zu Kaffee oder Tee genießen oder auf dem Partybuffet auf einer Etagere arrangieren.

Ullas Küchentipps

Immer frisch: Cookies aus dem Airfryer

Kekse oder Plätzchen formen und so einfrieren, dass man kleine Portionen entnehmen kann. Das gelingt entweder in Gefrierbeuteln mit Zip-Verschluss oder in Dosen, wo wir die einzelnen Gebäcklagen durch etwas Backpapier trennen. Die Backzeit beträgt bei den gängigen Geräten circa 8 Minuten bei 180 Grad. Am besten vorher reinschauen und zur Not etwas länger backen.

Informationen zur Sendung vom 18.03.2025

Hafer-Schoko-Cookies

Von Ulla Scholz

Der Vorteil besteht darin, dass wir Kekse essen können, die außen knusprig und innen schön weich und frisch schmecken. Zudem ist die Verführung weniger groß, spontan zu viel Gebäck auf einmal zu essen.

Cookies in vegan

Bis auf das ganze Ei sind alle Zutaten in diesem Rezept vegan. Bei der Schokolade auf ein veganes Produkt achten oder die Schokolade durch gehackte Nüsse oder Mandeln ersetzen. Das Ei wird durch eine halbe Banane ausgetauscht. Die sollte reif sein und wird vor der Zugabe mit einer Gabel zerdrückt.

Die Prise Salz, die schnell zu viel sein kann

In Backrezepten und in der Dessertküche ist es üblich geworden, überall – selbst in alten Rezeptklassikern – Salz als ausgleichendes Gewürz einzusetzen. Das führt dazu, dass viele Gebäcke im Nachgang nur noch salzig und nicht, nach Zimt, Zitrone, Sahne, Nüssen, Mandeln, Vanille oder Butter schmecken.

Möglicherweise handelt es sich um einen Trend, der aus der industriellen Gebäckherstellung übernommen wurde. Hier wird in der Regel mit teuren Zutaten gegeizt und ein aromatisches Geschmackserlebnis durch viel Zucker und Salzigkeit erzeugt. Es gibt Gebäcke wie bretonische Kekse oder Shortbread, die salzig schmecken sollten, weil der Teig oft Salzbutter enthält. Wer in die Backbücher unserer Großmütter schaut, wird nur in wenigen süßen Teigen Salz finden. Dafür aber jede Menge leckere Zutaten. Wenn Salz dazukommt, ist es schon allein aus gesundheitlichen Gründen angezeigt, hier sparsam zu sein.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!