

## Haferflocken Cookies

150 g brauner Zucker  
150 g ungehärtetes Pflanzenfett („Frivissa“ in Österreich), wahlweise Margarine  
100 g Kristallzucker  
1 Ei  
60 ml Wasser  
1 TL Vanilleextrakt oder 1 Vanilleschote oder 1 Päckchen Vanillezucker  
270 g Haferflocken (oder je nach Belieben)  
125 g Mehl (Allzweckmehl, 405-550)  
1 TL Salz (je nach Belieben)  
½ TL Backpulver

Backofen auf 190°C aufheizen. Braunen Zucker, ungehärtetes Pflanzenfett und Kristallzucker in einer Schüssel mit mittlerer Mixstärke mit einem Mixer cremig rühren. Ei, Wasser und Vanille hinzufügen und gut verrühren. Haferflocken, Mehl, Salz und Backpulver vermengen und zusammen in die Zuckermasse fließen lassen. Gut verrühren. Teelöffelgroße Teigmengen (oder je nach Belieben) auf Backpapier verteilen (wahlweise flacher drücken). 9-11 Minuten backen oder backen, bis die Ränder goldbraun sind. Danach vom Backpapier nehmen und separat gut auskühlen lassen.

Tipp: wahlweise können noch andere Zutaten wie zum Beispiel Rosinen, gehackte Nüsse, Schokostücken oder geraspelte Kokosnuss hinzugegeben werden!