

Snicker-Doodle-Cookies mit Milch

Für zwei Personen

Für die Cookies:

115 g weiche Butter	1 Ei	125 g Zucker
100 g brauner Zucker	1 Vanilleschote	190 g Mehl
130 g Haferflocken	1,5 TL Backpulver	$\frac{1}{2}$ TL Natron
1 EL Kakaopulver	1 TL Zimtpuwer	$\frac{1}{2}$ TL Chilipulver
$\frac{1}{4}$ TL Salz		

Für die Garnitur:

1 Glas Milch

Für die Cookies:

Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.

Butter, Zucker und braunen Zucker in einem Mixer mixen. 2 EL Zucker beiseite stellen.

Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Ei und Vanillemark zugeben und weiter mischen bis die Masse glatt und luftig wird.

Haferflocken und Kakaopulver zu einem Haferpulver vermengen. In einer Schüssel Salz, Backpulver, Natron und Mehl vermischen.

Entstandenes Haferpulver mit der Mehlmischung in den Mixer dazugeben. Bei niedriger Geschwindigkeit weiter mixen.

In einer Schüssel Zimt, Chilipulver und übrigen Zucker vermischen. Pergamentpapier auf ein Backblech legen. Aus dem Teig golfballgroße Kugeln formen und jeden Ball in Zimt-Zucker rollen. Die Kugeln auf dem Pergamentpapier in etwa 5 cm Abständen anordnen. Für 14 Minuten im Ofen backen.

Anschließend aus dem Backofen nehmen und das Pergamentpapier sorgfältig vom Blech auf die Arbeitsplatte schieben. Nach ca. 5 Minuten die Cookies auf dem Kuchengitter zum Auskühlen legen. Nach weiteren 5 Minuten kurz in den Kühlschrank stellen.

Für die Garnitur:

Die Cookies zum Schluss auf einem Teller mit einem Glas kalter Milch bereit stellen.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Robert Nieland am 13. September 2018