

Hier und heute



Haferflocken-Cookies mit Rhabarberstreifen

Haferflocken verleihen Cookies eine besondere Knusprigkeit. Konditormeisterin Theresa Knipschild zeigt wie einfach das funktioniert. Als Topping setzt sie auf frische Rhabarberstreifen.

Rezept

Haferflocken-Cookies mit Rhabarberstreifen

von Theresa Knipschild, für ca. 12 Cookies

Zutaten

- 170 g Margarine oder Butter
- 120 g Zucker, braun
- 100 g Zucker, weiß
- 1 reife Banane oder ein Ei, wenn nicht vegan gebacken wird
- 190 g Weizenmehl Type 405 oder Dinkelmehl Type 630
- $\frac{3}{4}$ TL Backpulver
- 150 g Haferflocken, grob oder fein
- 100 g gestiftete, geröstete Mandeln
- $\frac{1}{2}$ TL Salz
- $\frac{1}{2}$ TL Zimt
- $\frac{1}{4}$ Abrieb einer Muskatnuss
- 1-2 Stangen Rhabarber, je nach Dicke

Zubereitung

Margarine, Zucker, Salz und Gewürze mit dem elektrischen Handrührer oder einer Küchenmaschine schaumig schlagen. Banane mit einer Gabel zerdrücken und zugeben. Ebenfalls mit aufschlagen.

Mehl mit Backpulver mischen und zur Margarinemischung geben. Kurz verkneten. Haferflocken zugeben, danach die Mandeln zugeben. Den Teig mindestens zwei Stunden kaltstellen. Damit die Zutaten einmal durchziehen und die Margarine oder Butter noch einmal fest wird.

Rhabarberstangen putzen und in circa 5 x 0,5 cm lange Streifen schneiden. Den Backofen auf 180 °C Grad Umluft vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier vorbereiten und ca. 60 g Teig pro Cookie mit den Händen formen oder einen Eisportionierer zur Hilfe nehmen. Unbedingt mit ausreichend Abstand auf das Blech geben, da sich die Cookies beim Backen vergrößern. Cookies etwas plattdrücken und Rhabarberstifte ebenfalls aufdrücken. Circa 15 bis 17 Minuten backen. Nach der Hälfte der Backzeit die Position der Bleche im Ofen tauschen, so werden die Cookies gleichmäßig braun. Wer mag, kann die Cookies mit essbaren Blüten dekorieren.