

HAFERFLOCKEN- COOKIES & CARMELITO

🕒 15

👤 Mittel



MATERIALIEN

EMPFOHLENE KAFFEEKAPSELN



ZUTATEN

Für sechs Caramelito Cappuccino:

- 6 Kapseln Caramelito (6 x 40 ml)
- 6 x 50 ml Milch

Für die Cookies:

- 100 g softened butter
- 100 g cane sugar
- 1 egg
- 100 g Vollkornmehl
- 80 g Hafermehl
- 50 g feine Haferflocken
- 40 g gehackte Nüsse
- ½ TL Backsoda
- 2 Prisen Salz

INSPIRATIONEN



ZUBEREITUNG

- Butter und Zucker aufschlagen und danach Ei hinzumixen.
- Weiters Weizen- und Hafermehl, Haferflocken, Nüsse, Backsode und Salz hinzufügen.
- Die Masse zu einem Teig verkneten.
- Teig zu einer Rolle von etwa 5 cm Durchmesser formen, in Plastikfolie einpacken und für 2 Stunden kühlstellen.
- Backrohr auf 180°C vorheizen (Ober/Unterhitze, Gas Stufe 6)
- Teigrolle in Scheiben schneiden und auf das Blech mit Backpapier legen und ca 10 min backen.
- Genießen Sie dazu einen Caramelito Cappuccino (40 ml)