Schokoladen-Haferflocken-Cookies mit Meersalz und Rosmarin

Zubereitungszeit: 20 Minuten
Backzeit: ca. 15 Minuten

Zutaten für ca. 16 Stück:

125 g	Butter, weich
120 g	brauner Zucker
60 g	Zucker
2	Eier, Klasse M
1 TL	Vanilleextrakt
60 g	Mehl
75 g	Kakaopulver
200 g	feine Haferflocken
1 TL	Backpulver
½ TL	grobes Meersalz
1	geh. TL frischer Rosmarin, fein gehackt
120 g	dunkle Schokoladentröpfchen

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Die Butter mit dem braunen und weißen Zucker in einer großen Schüssel cremig rühren. Die Eier und Vanilleextrakt hinzufügen und gut verrühren.
3. In einer weiteren Schüssel das Mehl, Kakaopulver, Haferflocken, Backpulver und Meersalz vermengen. Die trockenen Zutaten nach und nach zu der Butter-/Zuckermischung geben und zu einem Teig vermengen. Den Rosmarin und die Schokoladentröpfen gleichmäßig unter den Teig heben.
4. Mit Löffeln oder einem Portionierer Teigportionen auf das Backblech setzen und zu flachen Cookies drücken.
5. Die Cookies ca. 13-15 Minuten backen, bis die Ränder leicht knusprig sind. Auf dem Blech einige Minuten auskühlen lasen, dann auf eine Rost zum vollständigen Auskühlen legen.

Schokoinfo
ALLES ÜBER SCHOKOLADE

Pro Portion:
Kcal: 230 | Kj: 964 | Fett: 12 g | EW: 5 g | KH: 23 g