



OATMEAL COOKIES

| Zutaten | Ingredients |
|-------------------------|-------------------------|
| 300g Butter | 1 1/4 cup butter |
| 80g brauner Zucker | 1/3 cup brown sugar |
| 40g weißer Zucker | 1/4 cup regular sugar |
| 1 Ei | 1 egg |
| 2 TL Vanilleextrakt | 2 tsp vanilla extract |
| 200g Haferflocken, grob | 2 1/4 cups rolled oats |
| 200g Mehl | 1 1/2 cups flour |
| 1 TL Natron | 1 tsp baking soda |
| 1/2 TL Backpulver | 1/2 tsp baking powder |
| 1 TL Zimt | 1 tsp cinnamon |
| 1/2 TL Salz | 1/2 tsp salt |
| 100g Nuss-Kern-Mischung | 1/2 cup nut-seed-mix |
| 4 getrocknete Datteln | 4 dried dates |
| 3 EL Rosinen | 3 tbsp raisins |
| 100 g Chocolate Chips | 1/3 cup chocolate chips |

Zubereitung

1. den Ofen auf 175°C heizen und Butter, Zucker, Ei und Vanilleextrakt schaumig schlagen
2. die trockenen Zutaten zusammen mischen und dazumischen
3. die Früchte, Kerne, Nüsse und Schokolade nur noch unterheben und mit einem großen Eisportionierer (6cm) Kugeln auf ein Backblech mit Backpapier portionieren und für ca 13 min backen (jeder Ofen ist anders, beobachte deine Kekse – macht eh Spaß)
- optional: 4. nach dem Backen nehme ich eine glatte Oberfläche und drücke die Kekse leicht platt, damit sie ihre Kuppelform verlieren und lasse sie so vollständig auskühlen

Instructions

1. heat your oven to 350°F and beat butter, sugar, egg and vanilla until fluffy
2. combine dry ingredients and mix in
3. fold in nuts, seeds, fruit and chocolate and scoop with a large ice cream scoop on baking sheet lined with parchment paper (every oven is different, so watch your cookies – that's fun anyways)
- optional: 4. after baking I use a flat surface of a plate or glass and press it onto the cookies to flatten them

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien | Show me your result on social media

@lilly_in.the.states @lillysgermanbakery

