

ROSAS ROSINEN HAFER COOKIES



Um diese fruchtigen Hafer Cookies zuzubereiten, brauchst Du keine Küchengeräte. Eine Schüssel und viele (Kinder-)Hände zum Kneten genügen. Rosa Rosine, Bob Banane und Alfred Apfel springen auch in den Teig und machen diese Cookies wunderbar fruchtig-lecker. In nur 30 Minuten gelingen Dir und Deinen Schleckermäulchen diese selbstgemachten Cookies. Die Kekse müssen auch nicht immer klassisch rund geformt werden. Wie wäre es zum Beispiel mal mit kleinen Herzen oder Monden? Alle mögliche Fantasieformen Deiner Kinder sind erlaubt. Ist das nicht fruchtig frech?

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Schritt 2

Alle Zutaten nacheinander in eine Schüssel gegeben und gut mischen. Das geht am besten ganz frech mit den Händen.

Schritt 3

Plätzchen formen, auf ein Backblech legen und für ca. 15 Minuten in den Ofen.



STATT ROSINCHEN?

Wer Rosa Rosine nicht mag, der kann sie komplett durch Claire Cranberry ersetzen. Du kannst auch mit verschiedenen frischen Früchten experimentieren. Wie wäre es mit einer sommerlichen Variante der Hafer Cookies mit Käthe Kirsche, Hansi Himbeere und Edda Erdbeere?

ZUTATEN (4 Portionen)

- 200 g Haferflocken
- 1 TL Zimt
- 1 Banane
- 250 g Erdnuss- oder Mandelbutter
- 63 g Apfelmus
- 75 g Agavendicksaft
- 60 g Cranberries
- 66 g Rosinen

GESÜSST MIT FRÜCHTEN – IDEAL FÜR UNTERWEGS

In den Hafer Cookies ist kein raffiniertes Zucker enthalten. Leckere Früchte wie Rosa Rosine, Bob Banane und Alfred Apfel süßen den Cookie-Teig. Da ist gar kein weiterer zugesetzter Zucker nötig. Die fruchtigen Haferkekse eignen sich zum Beispiel auch mal als schnelles Frühstück, sind aber genauso perfekt für unterwegs. Bestimmt freuen sich Deine Kinder über einen fruchtig-frechen Cookie in der Lunchbox oder für das anstehende Kita-Picknick. Auch auf längeren Autofahrten sind die Hafer Cookies ein leckerer Proviant. Das Tolle daran ist, dass sich die Kekse bereits entspannt am Vorabend vorbereiten lassen. Da kommt Backfreude auf!

AUCH FÜR ALLE VEGAN LEBENDEN FREUNDE

Bei allen laktoseintoleranten und vegan lebenden Keksliebhabern kommt ebenso Freude auf: Dieses Hafer Cookies Rezept verzichtet komplett auf Milchprodukte und Ei. Juhu, das sind doch mal freche Neuigkeiten! Ausserdem kann der Teig dadurch auch problemlos zwischendurch genascht werden. Da kein rohes Ei, Backpulver oder Mehl enthalten ist, besteht nämlich keine Bauchschmerzgefahr. Jippieh!