

Haferflocken-Rosinen-Cookies

Zutaten

- 180g Butter
- 150g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eier
- 160g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 TL Backpulver
- 1/2 TL Natron
- 180g Rosinen
- 200g kernige Haferflocken

Zubereitung

Ofen auf 180° vorheizen.

Butter, Zucker und Eier schaumig schlagen.

Mehl mit Salz, Backpulver und Natron vermischen und unterrühren.

Zum Schluss Rosinen und Haferflocken unterkneten.

Mit einem Teelöffel walnussgroße Teighaufen auf 2 Bleche geben.

Bei 180° für 18-20 Minuten backen.