



## Widerstands-Cookies

- 280 g Mehl
- 1 TL, gestr. Natron
- 1 TL, gestr. **Salz**
- 250 g weiche Butter
- 260 g Zucker
- 1 TL Sirup (Karamellsirup), großzügig gemessen
- 2 **Eier**
- 125 g **Schokolade, Zartbitter**
- 125 g **Schokolade, Vollmilch**
- 150 g Müsli (Schokomüsli crunchy)
- 100 g kernige Haferflocken
- 100 g **Haselnüsse**

Mehl, Natron und Salz in einer Schüssel mischen. Den Ofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 190°C, Umluft: 165°C, Gas: Stufe 3).  
Butter, Zucker und Sirup ca. 3 Minuten schaumig aufschlagen. Die Eier einzeln unterheben und weitere 3 Minuten aufschlagen. Die Mehlmischung zufügen und ganz vorsichtig mit einem Holzlöffel unterheben, bis gerade so ein Teig entsteht. Schokolade und Nüsse grob hacken und unter den Teig heben, Müsli und HaFlocken dazu.

Mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf ein Backblech setzen und mit einer Gabel flach drücken. Dazwischen etwas Platz lassen, die Häufchen laufen noch auseinander. In den Ofen schieben und ca. 10 - 13 Minuten backen.



## Widerstands-Cookies

- 280 g Mehl
- 1 TL, gestr. Natron
- 1 TL, gestr. **Salz**
- 250 g weiche Butter
- 260 g Zucker
- 1 TL Sirup (Karamellsirup), großzügig gemessen
- 2 **Eier**
- 125 g **Schokolade, Zartbitter**
- 125 g **Schokolade, Vollmilch**
- 150 g Müsli (Schokomüsli crunchy)
- 100 g kernige Haferflocken
- 100 g **Haselnüsse**

Mehl, Natron und Salz in einer Schüssel mischen. Den Ofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 190°C, Umluft: 165°C, Gas: Stufe 3).

Butter, Zucker und Sirup ca. 3 Minuten schaumig aufschlagen. Die Eier einzeln unterheben und weitere 3 Minuten aufschlagen. Die Mehlmischung zufügen und ganz vorsichtig mit einem Holzlöffel unterheben, bis gerade so ein Teig entsteht. Schokolade und Nüsse grob hacken und unter den Teig heben, Müsli und HaFlocken dazu.

Mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf ein Backblech setzen und mit einer Gabel flach drücken. Dazwischen etwas Platz lassen, die Häufchen laufen noch auseinander. In den Ofen schieben und ca. 10 - 13 Minuten backen.



## Widerstands-Cookies

- 280 g Mehl
- 1 TL, gestr. Natron
- 1 TL, gestr. **Salz**
- 250 g weiche Butter
- 260 g Zucker
- 1 TL Sirup (Karamellsirup), großzügig gemessen
- 2 **Eier**
- 125 g **Schokolade, Zartbitter**
- 125 g **Schokolade, Vollmilch**
- 150 g Müsli (Schokomüsli crunchy)
- 100 g kernige Haferflocken
- 100 g **Haselnüsse**

Mehl, Natron und Salz in einer Schüssel mischen. Den Ofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 190°C, Umluft: 165°C, Gas: Stufe 3).  
Butter, Zucker und Sirup ca. 3 Minuten schaumig aufschlagen. Die Eier einzeln unterheben und weitere 3 Minuten aufschlagen. Die Mehlmischung zufügen und ganz vorsichtig mit einem Holzlöffel unterheben, bis gerade so ein Teig entsteht. Schokolade und Nüsse grob hacken und unter den Teig heben, Müsli und HaFlocken dazu.

Mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf ein Backblech setzen und mit einer Gabel flach drücken. Dazwischen etwas Platz lassen, die Häufchen laufen noch auseinander. In den Ofen schieben und ca. 10 - 13 Minuten backen.



## Widerstands-Cookies

- 280 g Mehl
- 1 TL, gestr. Natron
- 1 TL, gestr. **Salz**
- 250 g weiche Butter
- 260 g Zucker
- 1 TL Sirup (Karamellsirup), großzügig gemessen
- 2 **Eier**
- 125 g **Schokolade, Zartbitter**
- 125 g **Schokolade, Vollmilch**
- 150 g Müsli (Schokomüsli crunchy)
- 100 g kernige Haferflocken
- 100 g **Haselnüsse**

Mehl, Natron und Salz in einer Schüssel mischen. Den Ofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 190°C, Umluft: 165°C, Gas: Stufe 3).  
Butter, Zucker und Sirup ca. 3 Minuten schaumig aufschlagen. Die Eier einzeln unterheben und weitere 3 Minuten aufschlagen. Die Mehlmischung zufügen und ganz vorsichtig mit einem Holzlöffel unterheben, bis gerade so ein Teig entsteht. Schokolade und Nüsse grob hacken und unter den Teig heben, Müsli und HaFlocken dazu.

Mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf ein Backblech setzen und mit einer Gabel flach drücken. Dazwischen etwas Platz lassen, die Häufchen laufen noch auseinander. In den Ofen schieben und ca. 10 - 13 Minuten backen.