



Orangen-Thymian-Cookies

🕒 20 Min. + 18 Min. backen/trocknen

Ergibt ca. 18 Stück

4 EL Haferflocken	Ofen auf 180 Grad vorheizen. Haferflocken in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett rösten, auskühlen.
150 g Butter , weich 100 g grobkörniger Rohzucker 1 TL Vanillezucker 1 Prise Salz 1 Bio-Orange 1 frisches Ei 150 g Mehl ½ TL Backpulver 100 g dunkle Schokolade 6 Zweiglein Thymian	Butter in eine Schüssel geben, Zucker, Vanillezucker und Salz darunterrühren. Von der Orange Schale dazureiben, 2 EL Saft auspressen, begeben. Masse mit dem Handrührgerät ca. 5 Min. rühren. Ei darunterrühren. Mehl und Backpulver mit den Haferflocken mischen, begeben. Schokolade grob hacken, Thymian fein schneiden, darunterrühren. Teig mit zwei Esslöffeln zu 18 Häufchen mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, etwas flach drücken.
	Backen: ca. 18 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, auf ein Gitter schieben, auskühlen.

Haltbarkeit: in einer Dose gut verschlossen ca. 2 Wochen.