



# Hafer-Cookies

Rezept von V-ZUG AG



|             |                       |
|-------------|-----------------------|
| Zubereitung | 15 Min.               |
| Ruhezeit    | 50 Min.               |
| Garzeit     | 12 Min.               |
| Stück       | 15                    |
| Gerät       | Combair V2000 ab 2021 |

Hafer-Cookies sind vegane Guetzi mit knusprigem Rand und weichem Kern. Auf dem Pizzastahl gebacken, erhalten sie einen besonders knusprigen Boden für extra Genuss.

## Zutaten

120 g vegane Alternative zu Butter, weich  
100 g Muskovado-Zucker  
100 g Zucker  
200 g Weissmehl  
150 g grobe Haferflocken  
½ TL Backpulver  
½ TL Natron  
60 ml Haferdrink

## Teig

Vegane Butter und beide Zucker in eine Schüssel geben, mit den Schwingbesen des Handmixers ca. 5 Minuten verrühren. Mehl, Haferflocken, Backpulver und Natron mischen, nach und nach zur Buttermischung geben, kurz mischen. Hafermilch begeben, zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig zugedeckt ca. 30 Minuten kühlstellen.

## Formen

Teig zu ca. 15 Kugeln formen, auf ein Backpapier geben, etwas flach drücken, zugedeckt mind. 20 Minuten kühl stellen.





## Backen

---

Pizzastahl in den Garraum schieben, Garraum mit PizzaPlus auf 160 °C vorheizen. Teigkugeln mit dem Backpapier auf den vorgeheizten Pizzastahl in den Garraum geben, ca. 12 Minuten backen. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen lassen.

**Pizzastahl einschieben**

**Garraum auf 160 °C mit PizzaPlus (vor)heizen**

**Backgut einschieben**

**PizzaPlus 160 °C während 12 Min.**

## Tipps

---

Cookies können auch auf einem regulären Kuchenblech gebacken werden, dabei die Garzeit um ca. 1–2 Minuten verlängern.

## Zubehör

---

Pizzastahl

Pizzaschaufel

## Zusätzliche Informationen

---

Erstellt am

02.09.2025

