Hafer-Cookies

Zubereitung	15 Min.
Ruhezeit	50 Min.
Garzeit	12 Min.
Stück	15
Gerät	Combair V6000 45P ab 2021

Hafer-Cookies sind vegane Guetzli 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 beigeben, 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