Monika Nagls Rezept: Gesunde Cookies mit Chiasamen, Leinsamen und Butter



Bis 15 Min. *Einfach* *Vegetarisch*

Zubereitung

1. Den Backofen auf 160 °C Umluft (175 °C Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Rühraufsatz kräftig vermengen. Die Masse ist etwas klebrig, wer möchte kann den Teig für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Esslöffel große Mengen vom Teig herausnehmen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Achtung! Dabei genügend Platz zwischen den Cookies lassen.
4. Im vorgeheizten Backofen für ca. 10-15 Minuten goldbraun backen. Die Plätzchen sind nach dem Backen noch sehr weich, werden aber nach dem Auskühlen fester.

Zutaten



- 200 g GOLDSTEIG Butter
- 100 g Zucker
- 2 Pck. Vanillezucker / 1 TL Vanillepaste
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 200 g kernige Haferflocken
- 300 g zarte Haferflocken
- 50 g Chiasamen
- 50 g Leinsamen
- 100 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- Zitronenaroma / Zitronenpaste