



Müesli-Cookies



Zutaten für 6 Portionen

150 g	Weiche Butter
250 g	Zucker
125 ml	Fresubin® 3.2 KCAL Drink Cappuccino
2 EL	Pulverkaffee
175 g	Mehl
1/2 TL	Backpulver
50 g	geschrotete Leinsamen, oder andere Samen / Kerne
1 Prise	Salz
150 g	gemahlene Haselnüsse
250 g	Haferflocken

Nährwerte pro 25 g

Energie.....	120 kcal
Eiweiss	4.4 g
Kohlenhydrate	12.6 g
Fett	6 g



Zubereitung

Die weiche Butter und den Zucker vermischen. Den Fresubin® 3.2 KCAL Drink und das Kaffee-aroma darunter rühren. Alle trockenen Zutaten miteinander vermischen und langsam unter ständigem Rühren zur Butter-Zuckermasse dazugeben bis sich ein homogener Teig bildet. Cookies in der gewünschten Grösse formen und auf das Backblech mit Backpapier legen.

Backen

Den Backofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen, jeweils ein Blech mit Cookies in der Mitte des Ofens ca. 15 Minuten backen. Kurz abkühlen lassen und anschliessend auf ein Kuchengitter legen.

TIPP

nach Belieben Haselnüsse, Dörrfrüchte, gehackte Nüsse oder Schokoladenstücke dazugeben