

# Vegane Hafer Cookies aus nur 4 Zutaten

## Zutaten für etwa 1 Rolle

- 80 g vegane weiche Butter
- 70 g Mehl | z.B. Dinkelmehl Typ 630
- ca. 2 EL Agavendicksaft | alternativ: 50 g Zucker oder 2 EL Dattelsirup oder ähnliches
- 30 g Haferflocken

## Hilfsmittel:

- Frischhaltefolie oder ähnliches
- Messer
- Rührschüssel
- Backofen
- Handrührgerät oder Küchenmaschine
- nach Bedarf: Teigschaber
- Backblech mit Backpapier oder Dauerbackmatte ausgelegt

**Nährwertangaben pro 100 g:** 500 kcal | 41 g KH | 6 g E | 34 g F

**Abkürzungen:** g = Gramm | EL = Esslöffel | KH = Kohlenhydrate | F = Fett | E = Eiweiß | kcal = Kalorien

**1. Teig zubereiten:** Alle Zutaten miteinander vermengen und zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

**2. Teig formen:** Den Hafer Cookie-Teig zu einer Rolle formen und in Frischhaltefolie einschlagen. Für etwa 1 bis 2 Stunden in den Kühlschrank legen. Optional kannst du die Teigrolle auch für etwa 10 bis 15 Minuten im Gefrierfach aufbewahren.

**3. Hafer Cookies zubereiten:** Dafür den Ofen auf etwa 180 °C Umluft oder 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Teigrolle mithilfe eines Messers in ca. 0.8 bis 1.0 cm dicke Scheiben aufschneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die veganen Hafer Cookies auf mittlerer Schiene für etwa 9 bis 12 Minuten backen. Im Anschluss vollständig auskühlen lassen.

## Tipp

In einer verschließbaren Box für etwa 7 Tage haltbar.



*Du hast etwas nachgemacht?*



Zeig es uns auf Instagram mit  
@waf.foodies oder #waffood #wafvegan  
#wafveggie #wafkochen #wafbacken