**REZEPTTIPP DES MONATS**

**Hafer-Cookies mit Cranberries**   
Mit zweierlei Haferflocken von der SchapfenMühle

|  |  |
| --- | --- |
| **Dateiname:** Pressefoto\_SchapfenMuehle\_Haferflocken\_Cookie\_Rezept.jpg  **Quellenangabe Foto:** SchapfenMühle  **Nutzung:** Abdruck zur Illustration des Rezepttipps. | **Zutaten für Hafer-Cookies mit Cranberries:**   * 100 g SchapfenMühle Haferflocken zart * 100 g SchapfenMühle Haferflocken kernig * 80 g Mandeln, gemahlen * 50 g Cranberries * 30 g SchapfenMühle Chia-Samen * 100 g Kokosöl * 60 g Agavendicksaft * 40 g Rohrohrzucker * 1 Prise Salz |
| **Zubereitung:**   1. Backofen auf 150 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. 2. Zarte und kernige Haferflocken, gemahlene Mandeln, Cranberries und Chia-Samen in eine Rührschüssel geben und gleichmäßig vermengen. 3. Kokosöl, Agavendicksaft, Rohrohrzucker und die Prise Salz in einen Topf geben und bei niedriger Hitze ca. 5 Minuten erhitzen, bis alle Zutaten zerschmolzen sind. 4. Danach in die Rührschüssel geben und so lange verrühren, bis eine homogene Masse entstanden ist. 5. Mit einem Teigportionierer oder 2 Löffeln Cookies formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. 6. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen. Danach den Backofen ausschalten und die Hafer-Cookies bei geschlossener Tür noch ca. 10 Min. ruhen lassen. 7. Backblech aus dem Backofen nehmen und die Hafer-Cookies abkühlen lassen. | |
| **Zubereitungszeit für Hafer-Cookies mit Cranberries:** ca. 15 Minuten  **Backzeit:** ca. 20 Minuten plus 10 Minuten ruhen | **Genießertipp:** Wer Schokolade vermisst, kann die Cookies noch mit dunkler oder weißer Kuvertüre verzieren. |

**Weiterführende Informationen unter:**

**Webseite:** www.schapfenmuehle.de

**Online-Shop:** www.shop.schapfenmuehle.de

**Blog:** www.emmer.info

**Instagram:** www.instagram.com/schapfenmuehle

**LinkedIn:** www.linkedin.com/company/schapfenmuehle

**Über die SchapfenMühle**

Die SchapfenMühle ist Ulms ältestes noch produzierendes Unternehmen und beschäftigt an ihren vier Standorten über 200 Mitarbeitende. Seit der ersten urkundlichen Erwähnung 1452 ist das Unternehmen ein verlässlicher Partner für seine Kunden. Kundennähe, Zuverlässigkeit und Qualitätsbewusstsein sind Werte, die das Familienunternehmen seit den Anfängen auszeichnen. Die SchapfenMühle ist jedoch nicht nur ein zuverlässiges, sondern auch ein sicheres Partner-Unternehmen, sowohl für Landwirte als auch für Kunden. Durch die breit aufgestellte Mühlentechnologie hat der Getreidespezialist die Möglichkeit, jedes Getreide zu einem optimalen Produkt weiterverarbeiten zu können. Spezifische Qualitätsparameter des Getreides entscheiden darüber, ob daraus Mehl, Flocken oder andere Mühlenprodukte hergestellt werden. Dadurch hat der Landwirt einen sicheren Partner, der ihm sein Qualitätsgetreide abnimmt und es zum bestmöglichen Produkt weiterverarbeitet. Auch für die Kunden, wie beispielsweise Bäcker, bedeutet die Zusammenarbeit mit der SchapfenMühle ein hohes Maß an Sicherheit und damit unternehmerische Freiheit. Als Getreidespezialist bietet die SchapfenMühle eine vielseitige Produktpalette an Mehlen, Getreideflocken, Mühlenmischungen, Saaten sowie Kernen und vielem mehr. Das Unternehmen ist unter anderem bekannt für seine innovativen Produkte aus besonderen Getreidearten wie Dinkel und Emmer. Die SchapfenMühle-Wertekette garantiert lückenlose Qualität von der Auswahl des Saatguts über die Ernte und die Verarbeitung des Korns bis zur Auslieferung an den Kunden. Kontinuierliche Investitionen in neue Technologien und Pioniergeist sind die Erfolgsgaranten des Unternehmens. Im Laufe der Zeit hat sich die SchapfenMühle zu einem weltweit agierenden Unternehmen entwickelt.

**Weitere Informationen können Sie gerne anfordern bei:**

kommunikation.pur GmbH, Paula Verbeek Terés, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.41 32 61 902, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: verbeek-teres@kommunikationpur.com