

## Riesen-Cookies mit Schokoladen-Drops



### Zutaten

---

230 g weiche Butter	250 g Zucker
3 EL Grafschafter Goldsaft Zuckerrübensirup	1 Ei
350 g Mehl	1/2 TL Natron
1 Prise Salz	150 g sehr feine Haferflocken
200 g Milkschokolade als Drops	

# Zubereitung

Die weiche Butter zusammen mit dem Zucker in einer Küchenmaschine schaumig aufschlagen. Dann das Ei hinzugeben und nochmals kräftig aufschlagen. Nun alle weiteren Zutaten mit der Hand unterarbeiten.

Den Teig für ca. 1 Stunde kalt stellen. Dann jeweils 125g schwere Teigkugeln abwiegen. Diese mit einem Nudelholz rund auf 1cm Dicke ausrollen.

Die Cookies auf einem Backblech mit Backpapier und genügend Abstand verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad ca. 10 Minuten backen.