



# Cookies mit Sinn

20–25 Stück

nach einem Rezept von 

220 g	getrocknetes Weißbrot oder Gebäck, fein gerieben
130 g	Zucker
1 Pkg	Vanillezucker
100 g	Sonnenblumenöl oder anderes Pflanzenöl
90 g	Kochschokolade oder Schokoladereste
2	Eier
¼ TL	Backpulver
1 Prise	Salz

- Teig eine einheitliche Konsistenz hat.
- Den Teig in 20–25 Stücke teilen, zu Kugeln formen und anschließend flachdrücken.
- Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech mit ausreichendem Abstand legen.

## BACKEN

- Bei 170 °C für ca. 14–16 Minuten backen, bis sie braun und knusprig sind.

## VORBEREITUNG

- Das getrocknete Weißbrot oder weiße Gebäck (Semmeln oder Toast) in einem Multizerkleinerer oder mit einer Reibe möglichst fein reiben und anschließend sieben. Die größeren Körner können wie Semmelbrösel verwendet werden.
- Je nach Geschmack und Verfügbarkeit Kochschokolade oder Schokoladenreste (z. B. Osterhasen) in Stücke hacken.
- Wichtig: Das Öl wiegen, da es nicht die gleiche Menge wie in ml ist.

## TEIG

- Die Brotbrösel mit dem Backpulver gut vermischen oder sieben.
- Zucker, Vanillezucker und Öl in einer mittelgroßen Schüssel gut vermischen.
- Eier hinzufügen und mit einem Schneebesen oder Mixer etwas schaumig schlagen.
- Nun das fein gemahlene Weißbrot-Mehl einrühren.
- Zuletzt die Schokostücke hinzufügen und kneten bis der

## NACHKOCHEN NOCH EINFACHER GEMACHT

Ein Video zu diesem Gericht sehen Sie auf:  
<https://youtu.be/jLHrX54KQ0E>

Brotmenge:	220 g Weißbrot oder helles Gebäck
Zubereitungszeit:	20 Minuten
Gesamtkochzeit:	40 Minuten
Schwierigkeit:	mittel