

SCHOKO HAFERFLOCKENKEKSE



★★★★★ 4.7 bei 41 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Die Butter in einer Pfanne schmelzen (nicht zu heiß werden lassen), dann die Haferflocken und 15 g vom Zucker einrühren und kurz anrösten. Die Masse dann gut auskühlen lassen (am schnellsten geht das im Kühlschrank).
- 2 Ei, Vollkornmehl, Backpulver, Zimt und den restlichen Zucker sowie die gehackte Schokolade zur Haferflockenmasse mischen und alles nochmal für ca. 10 Minuten kühl stellen.
- 3 Von der Masse ein teelöffelgroßes Stück abstechen und mit nassen Händen eine Kugel formen.
- 4 Die Kugel auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad (Heißluft) ca 10 Minuten backen.



Als Alternativ zur Schokolade können auch getrocknete Früchte oder Zartbitter-Schokolade verwendet werden



Zutaten

FÜR 20 KEKSE

TEIG

75 g	Butter
120 g	Haferflocken
30 g	brauner Zucker
1	Ei
50 g	Dinkelvollkornmehl
8 g	Backpulver
1 Prise	Zimt
60 g	Schokolade gehackt