SCHOKO HAFERFLOCKENKEKSE

4.7 bei 39 Bewertungen

30 min | Heißluft | 160 Grad | 10 min

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.

BACKEN MIT Tipp CHRISTINA

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