



Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 15 Personen

Haferflocken Schoko Kekse

Haferflocken Schoko Kekse

150 g Rinatura Haferflocken Bio

100 g gemahlene Haselnüsse

100 g Zucker

1 Packung Vanillezucker

1 Prise(n) Salz

150 g Mehl

1 Teelöffel Rinatura Weinsteinbackpulver Bio

100 g Schokotropfen oder gehackte Zartbitterschokolade

2 Eier

150 g weiche Butter oder Margarine

Haferflocken Schoko Kekse

1.

Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze oder 160 °C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

In einer Schüssel die Haferflocken, gemahlenen Haselnüsse, Zucker, Vanillezucker, Salz, Mehl und Backpulver vermischen.

Die weiche Butter und die Eier hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Falls der Teig zu trocken ist, einen Esslöffel Milch hinzufügen. Die Schokotropfen oder gehackte Schokolade unterrühren.

Mit einem Esslöffel etwas Teig nehmen, auf das Backblech legen und leicht andrücken, sodass eine Cookie Form entsteht. Genügend Abstand zwischen den Keksen lassen.

Die Kekse etwa 20 min. backen, bis die Ränder leicht goldbraun sind. Kurz auf dem Blech auskühlen lassen, bevor sie auf ein Kuchengitter gelegt werden.

Tipp: Für eine noch intensivere Schokonote kann 1 EL Kakaopulver zum Teig hinzugefügt werden.