

Haferkekse - Einfach,Schnell U.Lecker!

Kategorien: Plätzchen, Teig, Backen

Zutaten für: 36 Stück

125	Gramm	Butter
125	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
1	Prise	Salz
1		Ei
75	Gramm	Gemahlene Mandeln
100	Gramm	Feine Haferflocken
75	Gramm	Weizenmehl
1	Teel.	Backpulver
5	Gramm	Zimt
1	Pack.	Dunkle Kuvertüre

Anleitung:

uerst den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.

Die Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und dem Ei mit einem Mixer schön schaumig rühren. Anschließend Mandeln, Haferflocken, Mehl, Zimt und Backpulver mischen und unter die Butter-Zucker Mischung rühren.

Mit dem Teelöffel kleine Portionen abstechen und diese auf dem mit Backpapier belegtem Backblech verteilen. Lasst genügend Abstand, die Plätzchen verlaufen in der Breite. Ich bekomme ungefähr 12 Stücke auf ein Blech. Auf mittlerer Schiene ca. 10-12 Min. backen. Spätestens rausnehmen, wenn die Ränder sichtbar braun werden.

Die warmen Haferkekse vorsichtig vom Backpapier lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Die Haferflockenkekse schmecken auch ohne Schokoladenüberzug, aber ich liebe sie eben mit Schokolade. ;) Für die Schokolade die Kuvertüre im Wasserbad auflösen und die Kekse bis zur Hälfte darin eintauchen. Trocknen lassen und dann genießen.

Sie halten sich ein paar Wochen in gut verschließbaren Keksdosen. Zumindest eine Woche kann ich euch garantieren, denn bei uns werden die Haferkekse nicht alt. :)