

Kernige Schokolis - Vollw.

Kategorien: Plätzchen, Vollwertküche

Zutaten für: 1 Rezept

125	Gramm	Feines Dinkelmehl
200	Gramm	Butter
200	Gramm	Rohrohrzucker
2		Eier
2	Pack.	Vanillezucker
1	Essl.	Wasser
1/2	Teel.	Backpulver
2	Essl.	Kakao
250	Gramm	Haferflocken
50	Gramm	Gehackte Mandeln
		Evtl. 2 El Rum

Anleitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker, Wasser und Eier schaumig rühren. Mehl, Backpulver, Haferflocken, Mandeln, Kakao und Rum unterheben. Teig in kleinen Häufchen auf ein gefettetes Backblech setzen, etwas flachdrücken und 15 Minuten bei 180 Grad backen.