

Haferflocken-Kokos-Kekse

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Vollkornmehl
3	Teel.	Backpulver
200	Gramm	Rohrohrzucker
2	Pack.	Vanillezucker
2		Eier
250	Gramm	Butter
200	Gramm	Haferflocken (grob)
200	Gramm	Kokosraspel

Anleitung:

1. Schritt Butter glatt rühren, Zucker und Vanillezucker zufügen, dann die Eier unterrühren. Vollkornmehl und Backpulver mischen und unterrühren. Dann die anderen Zutaten nach und nach unterrühren.
2. Schritt Dann aus dem Teig eine Rolle formen, in der Größe, die später die Kekse haben sollen. Von dieser Rolle dann ca. 1 cm dicke Scheiben abschneiden, diese dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
3. Schritt Bei 180°C ca. 15 bis 20 min backen.
4. Schritt Wer will, kann noch 100g Kuvertüre schmelzen, in einen Gefrierbeutel geben, eine kleine Ecke abschneiden und Linien auf die Plätzchen spritzen.