



haferkekse mit schokolade

zutaten

100 g Weizenvollkornmehl
100 g Haferflocken
50 g brauner Zucker
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
100 g Butter
1- 2 EL Milch
Zartbitter- oder Vollmilchschokolade



zubereitung

Die Haferflocken im Mixer zerkleinern, bis sie eine Konsistenz ähnlich geriebener Haselnüsse haben.

Mehl, Haferflocken, Zucker, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen. Butter in Stücken in die Küchenmaschine geben und alles schnell zu einem glatten Teig verkneten. Eventuell noch 1 oder 2 EL Milch dazugeben, sodass der Teig glatt und etwas feucht ist. Luftdicht verpackt ca. 15 Minuten kühlen.

Den Teig zu kleinen Kugeln (Größe nach Geschmack) formen und mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Kugeln etwas bemehlen und ca. 4-5 mm flach drücken (z. B. mit der Unterseite eines Glase oder dem Tamper der Kaffeemaschine)

Im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Die Kekse ca. 5 Minuten stehen lassen, dann auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Schokolade im Wasserbad vorsichtig schmelzen lassen und die Kekse von unten mit der Schokolade bestreichen.