

FrauBrit shoppt

Ein Trendzombie auf der Pirsch.

Haferflocken-Schoko-Cookies

ergibt ca. 15 mittelgroße Cookies

200g Mehl - 1 TL Backpulver - 175g Butter - 120g brauner Zucker - 1 Ei - 1 Schuss Milch - 1 TL Zimt - 150g Haferflocken - 100g Schokodrops - 75g Walnüsse - etwas Kouvertüre

Walnüsse grob hacken.

Mehl, Zimt und Backpulver mixen. In einer weiteren Schüssel die weiche Butter, das Ei, den Vanillezucker und den Zucker vermischen.

Die Mehlmischung unterheben.

Anschließend die Haferflocken und die Schokodrops unterheben - die Masse muss recht fest sein; sollte sie sich allerdings nur schwer vermischen lassen einen Schuss Milch hinzugeben.

Als letztes die Walnüsse untermischen.

Auf ein Backblech mit einem Löffel den Teig geben und etwas platt drücken und backen.

Nach dem Backen die Kekse abkühlen lassen und mit der Kouvertüre dekorieren.

Anschließend bei 175°C für ca. 12-15 Minuten (je nach Größe backen).

Achtung: die Kekse sind noch nicht fest, wenn ihr sie aus dem Backofen nehmt. Sie ziehen aber dann außerhalb des Backofens noch nach.

Zubereitungszeit: ca. 20 Min

Backzeit: ca. 12-15 Min.

Backofen: 175°C

Guten Appetit und viel Freude beim Backen!