

Rezept

Hafercookies

Ein Rezept von Hafercookies, am 27.03.2025

Zutaten

40 g feine Haferflocken

75 g Zucker

1 Ei (Größe M)

50 g Zartbitter-Kuvertüre

200 g Mehl

¼ TL Salz

100 g kalte Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 45 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 50 kcal

Zubereitung

1. In einer beschichteten Pfanne die Haferflocken ohne Fett hellbraun rösten. Aus Mehl, Zucker, Haferflocken, Salz, Ei und Butter einen Teig kneten. Aus dem Teig 2 Rollen von 4 cm Ø formen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Min. ins Gefrierfach legen.
2. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Die Rollen in 2-3 mm dicke Scheiben schneiden. Im Backofen (Mitte) 10 Min. backen. Auf einem Rost auskühlen lassen.
3. Die Kuvertüre schmelzen. Je 2 Kekse mit etwas Kuvertüre zusammensetzen. Die Kuvertüre fest werden lassen.