

# HAFERFLOCKENKEKSE

Rezept von [www.daskochbuch.eu](http://www.daskochbuch.eu)



## Zutaten:

- 80 g zimmerwarme Butter
- 160 g zarte Haferflocken
- 100 g Zartbitterschokolade
- 1 Ei
- 40 g Staubzucker / Puderzucker
- 1 P. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 3 EL Honig
- etwas geriebene Zitronenschale
- 2 EL griffiges Mehl

## Zubereitung:

Butter in einer Pfanne zergehen lassen, Haferflocken zugeben und unter ständigem Rühren hell rösten. Danach vollständig abkühlen lassen. Schokolade in Stückchen hacken.

Backrohr auf 160° Ober- / Unterhitze vorheizen.

Das Ei mit Vanillezucker, Staubzucker und einer Prise Salz sehr schaumig rühren. Haferflocken, Schokolade, Honig, Zitronenschale und Mehl unterrühren. Mit 2 Kaffeelöffeln kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und 12-15 Minuten backen.

Haferflockenkekse in verschließbaren Blechdosen aufbewahren.