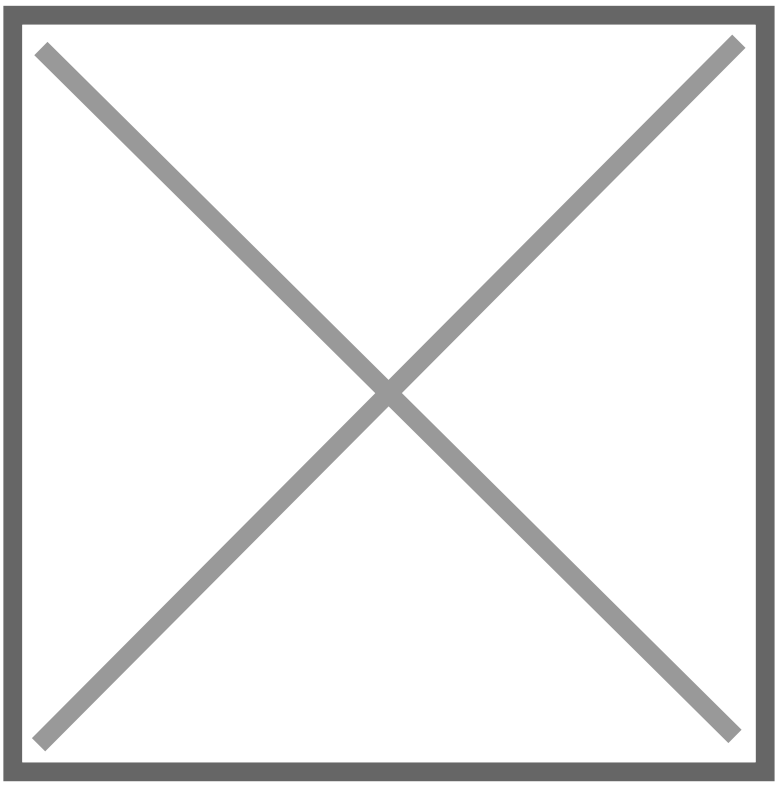
Haferkekse

From: baketotheroots.de



Leckere - nicht zu süße - Kekse aus Schweden - Haferkekse mit Schokoglasur. Unschlagbar lecker!

Prep	0:20
Cook	0:30
Yields	16 servings

Ingredients

- 2 Eier
- 60 g Mascobado Zucker
- 1 TL Vanille Extrakt
- 240 g Haferflocken
- 60 g Kokosraspeln
- 140 g Butter, geschmolzen
- 40 g Mehl
- 140 g Vollmilchkuvertüre

Instructions

1. Den Ofen auf 180°C (350°F) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und zur Seite stellen.
2. In einer großen Schüssel den Zucker mit den Eiern und Vanille Extrakt auf höchster Stufe schaumig aufschlagen - dauert etwa 5-6 Minuten.
3. In einer zweiten Schüssel die Haferflocken mit den Kokosraspeln und der geschmolzenen Butter vermischen und dann zur Ei-Zucker-Mischung zugeben und unterrühren. Das Mehl darüber geben und mit einarbeiten - der Teig wird recht klebrig sein.
4. Teig etwa 5 Minuten ziehen lassen und dann mit einem Eßlöffel oder Cookie Scoop gleichgroße Portionen mit etwas abstand auf das Backblech setzen und etwas plattdrücken (geht mit feuchten Fingern am Besten). Für etwa 15 Minuten backen, dann herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
5. Die Kuvertüre über einem Topf mit köchelndem Wasser schmelzen und wieder etwas abkühlen lassen. Die Cookies mit der Unterseite in die Schokolade tunken oder bepinseln und dann trocknen lassen.

Revision #1
Created 2023-06-22 06:47:34 UTC by Žygimantas
Updated 2024-02-17 18:34:22 UTC by Žygimantas