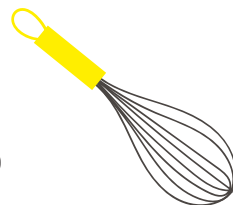


Basis-Rezept Erdnussbutter- Hafer-Kekse



Einkaufsliste

- 200g Haferflocken
- 120g Erdnussbutter
- 1 Ei
- 1 Tl. Backpulver
- je 1 Prise Salz und Zimt
- 80g Honig oder Ahornsirup
- 80g Schokodrops
- 1 Tl. Vanilleextrakt



Zubereitung

1. Die Hälfte der Haferflocken im Mixer zu Mehl mahlen.
 2. Die übrigen Haferflocken, Haferflockenmehl, Backpulver mit Salz und Zimt vermischen.
 3. Erdnussbutter, Ei, Vanille und Honig hinzufügen und zu einem Teig verrühren.
 4. Falls der Teig zu fest wird, etwas Milch unterrühren. Anschließend die Schokodrops druntermischen.
- Tipp: Nach Belieben kannst Du auch Rosinen oder Cranberrys in den Teig geben.*
5. Den Teig mit einem Eßlöffel auf Backpapier auf einem Backblech verteilen und flach drücken.
 6. Bei ca. 180°C Ober- Unterhitze für ca. 10-15 min. backen, bis sie goldbraun sind.

Viel Spaß beim Backen und Genießen!

