

# Haferkekse



Erfahrung: ☀

## Zutaten

Für ca. 20 Doppelkekse oder ca. 40 Kekse ohne Füllung

200 g Butter/Margarine  
150 g Zucker  
1 Packung Vanillezucker  
1 Ei  
250 g Haferflocken  
50 g gehackte Mandeln  
1 Packung Backpulver  
100 g Mehl

Für den Schokoguss

300 g Zartbitterschokolade  
75 g Fett bzw. Butter  
5 EL Sahne

## Zubereitung

Den Ofen auf 175° C vorheizen.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut verrühren. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Aus dem Teig jeweils mit den Händen ca. Walnussgroße Kugeln formen und auf jedes Backblech 20 Kugeln mit etwas abstand setzen, den die Kekse gehen beim backen noch auseinander.

Inzwischen die die Schokolade mit dem Fett und der Sahne unter rühren bei mittleren Temperatur schmelzen und leicht abkühlen lassen.

Die Kekse ebenfalls etwas abkühlen lassen und dann 20 mit der Schokofüllung bestreichen und jeweils einen Keks oben drauf geben. Wer mag kann den Rand noch mit einstreichen und zum Schluss alle Kekse noch mit der restlichen Schokolade besprenkeln.

### **TIPP**

Die Mandeln sind in den klassischen Haferkeksen nicht mit drin ich finde diese machen den Keks aber noch knuspriger. Auch pur oder nur mit ein wenig Schokosprenkeln schmecken die Kekse lecker.

Wer mag kann die Kekse noch ein wenig abwandeln mit:

Schokotropfen

Rosinen

Klein geriebene Äpfel

Zimt

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Backzeit: 25 – 30 Minuten vorbacken

die Backzeit kann um ca. 5 Minuten je nach Ofen variieren daher Stäbchen Test machen.

Ober-/ Unterhitze: etwa 160 °C

Umluft 160 °C