



Special: Cranberry-Hafer-Kekse

mit weißer Schokolade und Zimt



30-40min



3-4 Personen

Wir begehen den heiß ersehnten Sommer mit Stil, gutem Geschmack und lecker Gebäck! Und lecker sehen sie aus, diese himmlischen Haferkekse, die sich im Ofen zu wunderschönen Schmetterlingen der süßen Küche entwickeln. Außer natürlich mit klassischen Haferflocken überzeugen sie zudem mit säuerlich-süßen Cranberrys und weißer Schokolade. Perfekt für laue Sommerabende in guter Gesellschaft!

Was du von uns bekommst

- 2 Packungen Butter ⁷
- 2 Packungen Weizenmehl ¹
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen gemahlener Zimt
- 400g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 2 Bio-Eier ³
- 300g Haferflocken ¹
- 2 Packungen getrocknete Cranberrys
- 1 Packung weiße Schokodrops ^{6,7}

Was du zu Hause benötigst

- Salz

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- Backrost
- Handrührgerät
- Küchenwaage
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Dieses Rezept ergibt 24 Kekse (8 Portionen).

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Sojabohnen (6), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 695kcal, Fett 34.4g, Kohlenhydrate 88.7g, Eiweiß 9.4g



1. Teig vorbereiten

Die **Butter** aus dem Kühlschrank nehmen und Raumtemperatur annehmen lassen oder kurz in der Mikrowelle erwärmen, aber nicht schmelzen. **200g Mehl** mit **1TL Backpulver** in eine Schüssel sieben und 1TL Salz sowie den **Zimt** untermischen.



2. Butter schaumig rühren

Die **Butter** mit **300g Zucker** und dem **Vanillezucker** mit einem Handrührgerät 2-3Min. schaumig rühren.



3. Eier unterrühren

Die **Eier** gut unterrühren.



4. Teig fertigstellen

Die **Mehlmischung** in zwei Portionen zügig unterrühren. **200g Haferflocken**, die **Cranberrys** und die **Schokodrops** vermengen, dann unter den **Teig** heben. Den **Teig** für mind. 30Min. oder über Nacht abgedeckt in den Kühlschrank stellen.



5. Kekse backen

Den Backofen auf 195°C (175°C Umluft) vorheizen. Den **Teig** zu **24 gleich großen Kugeln** formen und diese mit 6-7cm Abstand zueinander auf zwei mit Backpapier ausgelegte Bleche geben. Die **Kekse** 10-12Min. im Ofen backen, bis sie an den Rändern leicht gebräunt sind. Sie dürfen in der Mitte noch weich sein. Ggf. die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.



6. Kekse auskühlen lassen

Die **Kekse** auf dem Blech ca. 5Min. abkühlen lassen, dann auf einem Backrost oder Kuchengitter vor dem Verzehr vollständig auskühlen lassen.