



Special: Cranberry-Hafer-Kekse

mit weißer Schokolade und Zimt



30-40min



3-4 Personen

Sich mal wieder so richtig schön selbst verwöhnen? Ein Klacks! So sehen sie nämlich aus, diese himmlischen Haferkekse, bevor sie sich im Ofen zu wunderschönen Schmetterlingen des guten Geschmacks entwickeln. Außer natürlich mit klassischen Haferflocken überzeugen sie zudem mit säuerlich-süßen Cranberrys und weißer Schokolade.

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

^{6,7}

- Salz

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Backrost
- Handrührgerät
- Küchenwaage
- Sieb

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 555kcal, Fett 32.4g,
Kohlenhydrate 54.0g, Eiweiß 9.3g



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.



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.



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





Den Backofen auf 175°C Umluft (195°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Aus dem **Teig** 24 gleich große 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. Es ist ok, wenn sie in der Mitte noch weich sind. Ggf. die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.



Die **Eier** gut unterrühren.



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

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**