



## Special: Cranberry-Hafer-Kekse

mit weißer Schokolade und Zimt



30-40min



2 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

- 1 Packung Butter <sup>7</sup>
- 1 Packung Weizenmehl <sup>1</sup>
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen gemahlener Zimt
- 200g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Bio-Eier <sup>3</sup>
- 300g Haferflocken <sup>1</sup>
- 1 Packung getrocknete Cranberrys
- 1 Packung weiße Schokodrops <sup>6,7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz

## Küchenutensilien

- Backofen
- 1-2 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 12 Kekse (4 Portionen).

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 763kcal, Fett 35.9g, Kohlenhydrate 97.0g, Eiweiß 10.2g



### 1. Teig vorbereiten

Die **Butter** aus dem Kühlschrank nehmen und Raumtemperatur annehmen lassen oder kurz in der Mikrowelle erwärmen, aber nicht schmelzen. **100g Mehl** mit **1/2TL Backpulver** in eine Schüssel sieben und **1/2TL Salz** sowie **1-2TL Zimt** untermischen.



### 4. Teig fertigstellen

Die **Mehlmischung** in zwei Portionen zügig unterrühren. **100g 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.



### 2. Butter schaumig rühren

Die **Butter** mit **150g Zucker** und dem **Vanillezucker** mit einem Handrührgerät 2-3Min. schaumig rühren.



### 5. Kekse backen

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



### 3. Ei unterrühren

**1 Ei** gut unterrühren. Das **übrige Ei** wird für dieses Rezept nicht benötigt.



### 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.