



Cranberry-Haferkekse mit weißer Schokolade



Arbeitszeit: 15 Minuten



Koch- & Backzeit: 25 Minuten



50 Kekse



Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 300g zarte Haferflocken
- 30g Mehl (z.B. Weizenmehl Typ 405)
- 80g brauner Rohrzucker
- 100g kalte Butter
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 100g Cranberries
- 100g weiße Schokolade
- 2 Eier

Zubereitung

Zuerst die Haferflocken, das Mehl, den Vanillezucker und den Rohrzucker miteinander vermischen. Dann die weiße Schokolade grob hacken. Anschließend die restlichen Zutaten dazugeben und zu einer Masse kneten.

Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mithilfe von zwei Teelöffeln den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech portionieren. Dabei ist es wichtig, zirka 3 cm Abstand zwischen den Keksen zu lassen.

Pro Backblech die Kekse für 10 – 15 Minuten bei 190 °C Ober-/Unterhitze goldbraun backen.

Tipp: Leicht warm schmecken die Haferkekse am besten!

