




Rosinen-Haferflocken-Kekse



 Arbeitszeit: ca. 35 Min.

 Koch- & Backzeit: ca. 15 Min.

 ca. 30 Kekse

 Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Teig

- 250g Mehl
- 150g Zucker
- 200g Haferflocken zart
- 250g Rosinen
- 2 Eier
- 1,5 TL Zimt gemahlen
- 1 TL Backpulver
- ½ TL Salz
- 125g Butter
- 4 EL Milch

Glasur

- 75g Schoko-Kuvertüre

Zubereitung

Die Eier in einer Schüssel schaumig schlagen. Die restlichen Zutaten zugeben und vermengen. Von der Masse mit 2 TL walnussgroße Häufchen mit Abstand auf das Backpapier setzen. Die Rosinen-Haferflockentaler im vorgeheizten Backofen bei 170 °C (Gas 2 – 3) ca. 15 Minuten backen.

Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Die Kuvertüre im Wasserbad erhitzen und mithilfe eines feinen Spritzbeutels mit dünnen Fäden die Plätzchen schmücken.

