



## Haferflockenkekse mit Schokorand

---

Zutaten für die Haferflockenkekse:

100 g Haselnüsse, gerieben

100 g Weizenmehl

1 Prise Salz

200 g brauner Zucker

250 g Haferflocken, fein

175 g Butter

1 Ei

½ TL Zimt, gemahlen

weiße Schokoladenglasur

Die geriebenen Nüsse werden mit dem Mehl, der Prise Salz, dem Zucker, den Haferflocken, der in Stücke geschnittenen Butter, dem Ei und dem Zimt mit dem Knethaken zusammengemischt.

Mit den Händen formt man etwa 75 Kugeln, die man auf dem mit Backpapier ausgelegten Backblech leicht flachdrückt.

Bei 180°C etwa 15 Minuten backen.

In der Zwischenzeit wird die Schokolade im Wasserbad geschmolzen. Die fertigen Haferflockenkekse auskühlen lassen und den Keksboden in Schokolade tauchen.

