

Haferflockenkekse mit Schokorand

Zutaten für die Haferflockenkekse:

100 g Haselnüsse, gerieben

100 g Weizenmehl

1 Prise Salz

200 g brauner Zucker

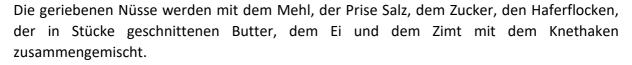
250 g Haferflocken, fein

175 g Butter

1 Ei

½ TL Zimt, gemahlen

weiße Schokoladenglasur



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.



