



20 Min.



15-20 Min.



20-25 Kekse

Vollkornkekse mit Haferflocken und Schokolade

Zutaten

- ✓ 60 g kalte Butter
- ✓ 30 g Haferflocken
- ✓ 75 g Zucker
- ✓ 1 TL Backpulver
- ✓ 1 TL Salz
- ✓ 165 g Vollkornmehl + ein wenig zum Ausrollen
- ✓ 60 ml Milch
- ✓ 100 g Kuvertüre

1. Den Backofen auf 170° vorheizen.
2. In einer Schüssel 30 g Haferflocken, 75 g Zucker, 1 TL Backpulver, 1 TL Salz und 165 g Vollkornmehl vermischen.
3. 60 g Butter in kleine Stücke schneiden und in die Mehlmischung zerkrümmeln und anschließend kneten.
4. 60 ml Milch hinzufügen und kneten bis sich ein Teig formt.
5. Den Teig in eine Scheibe formen. Die Arbeitsfläche leicht mit Mehl bestäuben und den Teig ausrollen. Kekse mit einer runden Ausstecher (5 cm) ausstechen. Kekse auf ein Backpapier legen.
6. Jeden Keks mit einer Gabel dreimal einstechen. Während 15-20 Minuten backen und anschließend abkühlen lassen.
7. Die Schokolade in der Mikrowelle für 20 Sekunden schmelzen. Die Schokolade rühren und die Arbeitsschritte so oft wiederholen bis die Schokolade geschmolzen ist.
8. Einen Keks mit 1 TL Schokolade verzieren. Die Arbeitsschritte wiederholen bis alle Kekse verziert sind.

