



Haferflocken-Schoko-Kekse

Ergibt: 20 Kekse

Zutaten:

100 g Haferflocken

1 EL Kokosöl

60 g Kakaopulver

1 Eiweiß

1 ½ TL Backpulver

2 EL Milch 1,5 % Fett

1 Prise Salz

120 ml Ahornsirup

1 TL Zimt

40 g Schokotröpfchen

Zubereitung:

1. Die Haferflocken und den Kakao, das Backpulver, das Salz und den Zimt in einer Schüssel miteinander mischen.
2. Das Kokosöl schmelzen, dann zusammen mit dem Eiweiß, der Milch und dem Ahornsirup zu den trockenen Zutaten geben und alles zu einem Teig verrühren.
3. Diesen gut 1 Stunde kalt stellen.
4. Nun den Backofen auf 180 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
5. Aus dem Teig 20 Kugeln formen, auf das Backblech setzen und etwas flach drücken.
6. Die Kekse ca. 10 Minuten backen, dann aus dem Ofen nehmen, noch einige Minuten auf dem Blech lassen (sie sind dann noch recht weich) und danach auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

