



Hafer-Kokos-Kekse

Zeit gesamt
1h

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Butter	125 g
Zuckerrübensirup	50 g
Wasser	100 ml
Mandeln, ganz	50 g
Haferflocken, kernig	100 g
Kokosraspel	100 g
Zucker	175 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	150 g
Rosinen	100 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

große Schüssel, kleiner Topf, Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 150 °C (Umluft) vorheizen. In einem Topf Butter mit Zuckerrübensirup und Wasser ca. 5 Min. erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist.
2. Mandeln hacken. In einer Schüssel mit Haferflocken, Kokosraspeln, Zucker, Salz, Mehl und Rosinen mischen. Buttermischung zugeben und unterrühren.
3. Mit 2 Teelöffeln knapp walnussgroße Teigportionen mit etwas Abstand auf mit Backpapier belegte Bleche setzen. Bleche nacheinander im vorgeheizten Backofen ca. 15–18 Min. backen. Auf dem Blech, dann auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Die Hafer-Kokos-Kekse halten sich am besten luftdicht in einer Dose verpackt.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	235 kcal		
Kohlenhydrate	33 g	Ballaststoffe	1 g
Eiweiß	3 g	Fette	11 g