Haferflocken Kekse ohne Mehl

Von Kuchenfee

Dieses Rezept ist für 30-35 Kekse.



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
5 min	**15 min**	**n/a**	**20 min**

35 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

- **120 g** Butter
  weich
- **200 g** Zucker
- **200 g** brauner Zucker
- **1 Prise** Salz
- **3 x** Eier
- **350 g** Erdnussbutter
- **220 g** Haferflocken
  grob oder fein
- **1 TL** Natron
- **150 g** Schokostücke

Werkzeuge

- Waage
- Schüssel

Zubereitung

01 Ofen auf 175°C O/U Hitze vorheizen.

02 Butter, Zucker, Salz & Butter einige Minuten aufschlagen.

03 Ein Ei nach dem anderen unterschlagen.

04 Erdnussbutter einrühren.

05 Haferflocken, Natron & Schokistücke vermengen und unterrühren.

06 Die Masse mit Esslöffeln auf Bleche mit Backpapier belegt portionieren.

07 Im Ofen, mittlere Schiene, etwa 10 – 14 Minuten backen. Nach dem backen vor dem genießen komplett abkühlen lassen.