

■ REZEPT DES MONATS - NOVEMBER



Dinkel-Hafer-Kekse

Zutaten (für 42 Stück):

200 g	weiche Butter
50 g	Zucker
50 g	brauner Zucker oder Zuckerrübensrup
1/2 TL	Salz
1 TL	Vanillezucker
2	Eier
160 g	Dinkelvollkornmehl
120 g	zarte Haferflocken
1 TL	Natron
1 TL	Zimt
100 g	Schokolade mit Orangengeschmack, gehackt
50 g	Walnüsse, gehackt

- Butter mit Zucker/Sirup, Salz und Vanillezucker schaumig verrühren, die Eier unterrühren
- Mehl, Haferflocken, Zimt und Natron verrühren und kurz unterrühren
- Walnüsse und Schokolade unterheben
- Ofen auf 180° vorheizen, Bleche mit Backpapier auslegen
- mit einem Teelöffel walnussgroße Kugeln mit reichlich Abstand auf die Backbleche setzen
- 8–12 Min. backen, bis der Rand leicht goldbraun wird

Guten Appetit wünscht Ihr speziMED-Team!

1 Stück enthält	kcal	Kohlenhydrate (BE)	Fett	Eiweiß
	90	0,5	6 g	2 g