Haferflocken-Kirsch-Kekse

Die Haferflocken-Kirsch-Kekse sind eine wunderbare Rezept-Idee und schmecken das ganze Jahr.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 12 min

Gesamtzeit: 32 min

Zutaten

120 g	Haferflocken
1 Stk.	Banane
30 g	Kokosöl
25 g	Zartbitterschokolade
60 g	Sauerkirschen
1 TL	Zimt
1 Prise	Salz
Nach Belieben	Kuvertüre (zum Verzieren)

Zubereitung

1. Die **Haferflocken-Kirsch-Kekse** sind im Nu zubereitet. Dazu die Hälfte der Haferflocken fein mahlen. Die Banane zerdrücken, die Sauerkirschen klein zerschneiden.

2. Die Bananen mit den gemahlenen Haferflocken, restlichen Haferflocken. Sauerkirschen, Kokosöl, gehackte Schokolade, Zimt und Salz gründlich vermengen.

3. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

4. Mit einem Löffel kleine runde Kekse aus dem Teig stechen und auf das Backblech platzieren.

5. Im Backofen 10-12Minuten backen. Abschließend mit temperierter Schokolade verzieren.

Tipp