Haferflockenkekse mit Schokolade (etwa 1 Blech) · ca. 25 Min.

Einfache, saftige und weiche Haferkekse mit Schokolade.

Backofen auf 180 °C vorheizen						
Blech mit Backpapier auslegen						
240 g Mehl (Vollkorn oder Typ 550)	vermischen	zu einem Teig verkneten	unterheben	kleine Kugeln formen, mit Abstand aufs Blech setzen	ca. 10 Min. bei 180 °C goldbraun backen	abkühlen lassen
120 g Haferflocken						
80 g Zucker						
15 g Backpulver						
150 g weiche Margarine oder Butter						
2 Eier						
100 g Schokolade	hacken (oder Schokotropfen nehmen)					

Tipps

- Die Kekse bleiben schön weich und saftig.
- Statt Schokolade können auch Rosinen oder Nüsse verwendet werden.