Haferflockenkekse mit Honig

Zutaten für ca. 40 Stück:

125 g	Butter
350 g	Kölln Haferflocken, oder Dinkelflocken, oder beides gemischt
50 g	Mandel(n), oder Haselnüsse, gemahlen
100 g	Breitsamer Honig (flüssig)
2	Ei(er)
1/2 TL	Backpulver
eine Prise	Salz
50 g	Blockschokolade

Zubereitung:

Den Ofen auf 175 °C Heißluft vorheizen.

Die Butter langsam schmelzen. Sie darf nicht kochen!

Haferflocken und Nüsse in eine Schüssel geben und mit der geschmolzenen Butter übergießen, vorsichtig umrühren und ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Honig und Eier verquirlen. Backpulver und Salz dazugeben. Die abgekühlte Haferflocken-Mischung vorsichtig unterrühren. Zum Schluss die in kleine Stücke geschnittene Schokolade unterheben.

Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech setzen. Ein wenig Platz lassen zwischen den Keksen, da sie noch ein wenig größer werden. 12-15 min backen.