

Schokoladen - Doppel

Zutaten für 18- 20 Stück:

115 g Margarine/ Butter
115 g brauner Rohrzucker
1 Ei
1 TL Vanillearoma
150 g Mehl
1 TL Backpulver
75 g zarte Haferflocken
100 g Bitterschokolade
100 g weiße Schokolade

Den Ofen auf 190°C vorheizen.

Margarine und Zucker in einer Schüssel zu einer hellen, schaumigen Masse schlagen.

Ei und Vanillearoma hinzufügen und gut verrühren.

Das Mehl und das Backpulver über die Mischung geben und mit einem Löffel leicht unterheben.

Dann die Haferflocken und die grob zerkleinerte weiße und Bitterschokolade dazugeben.

Rühren, bis alles gut vermischt ist.

Den Teig in kleinen Häufchen auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen, dabei genügend Platz zum Breitlaufen lassen.

Backen, bis sich die Kekse leicht goldgelb färben. Auf dem Blech 2- 3 Minuten abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter legen und vollständig auskühlen lassen.