



Müsli-Kekse



Zutaten:

50g Weizenmehl

50g Weizen-, Dinkel- oder
Roggenvollkorn-mehl

125g Haferflocken

1 TL Backpulver

1 Prise Salz

2 TL Vanilleextrakt

100g brauner Zucker

70g weiche Butter

1 Ei

100g dunkle Schokolade
(gehackt)

100g Cranberries
(getrocknet und gehackt)



So geht's:

1. Heize den Ofen auf 180 Grad Umluft vor.
2. Vermenge das Mehl mit den Haferflocken, dem Backpulver, dem Salz und dem Vanilleextrakt in einer Schüssel.
3. In einer separaten Schüssel, schlage die Butter mit dem Zucker schaumig.
4. Füge die trockenen Zutaten zum Butter-Zuckergemisch hinzu und vermenge alles zu einem Teig, dann kommt das Ei dazu.
5. Rühre anschließend die Schokoladenstückchen und die Cranberries ein.
6. Platziere den Teig löffelweise auf das mit Backpapier ausgelegte Blech und backe die Kekse für ca. 15 Minuten.



Das brauchst du:

Die Hilfe eines Erwachsenen

Backblech

Backpapier

Waage

2 große Rührschüsseln

Kleine Schüssel

Handrührgerät

Teelöffel Esslöffel