



Haferflocken-Walnuss-Kekse

Keksi sa zobenim pahuljicama i orasima



Zutaten für ca. 50 Stück:

100 g Mehl
2 TL Backpulver
200 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
3 Eier
Rumaroma
250 g weiche Butter
200 g gemahlene Walnüsse
300 g Haferflocken

Schokoglasur:

200 g Schokolade
14 g Pflanzenfett (Palmin o.Ä)

Zubereitung:

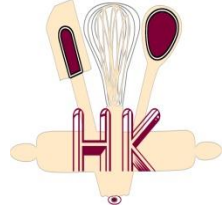
- Backofen auf 180°C vorheizen. Für den Teig, Mehl mit Backpulver mischen und in eine Rührschüssel geben. Zucker, Vanillezucker, Eier, Rumaroma und die weiche Butter hinzufügen. Die Zutaten mit dem Handrührgerät kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 min lang mixen. Gemahlene Haselnusskerne und Haferflocken unterrühren (nicht mixen).
- Der Teig ist weich und dazu gedacht, Häufchen mit einem kleinen Löffel aufs Backblech (mit Backpapier) zu setzen. Ich habe sie aber zu kleinen Kugeln, Talern und länglichen Keksen geformt. Die Konsistenz ließ das zu. Das Backblech in den Ofen schieben und ca. 15 Minuten backen. Sie sollten nur leicht beige werden und nicht allzu braun, sonst werden sie hart.
- Auf dem Backblech auskühlen lassen (zuerst sind sie sehr weich, beim Abkühlen werden sie zu Keksen). Für den Guss, die Schokolade über dem Wasserbad erwärmen, das Fett einrühren, bis die Masse schön glänzt und geschmolzen ist. In einen Spritzbeutel füllen und die Kekse dekorieren oder einfach eintunken.
- Tipp: Die Kekse sind an einem kühlen Ort mindestens 2-3 Wochen haltbar.





Haferflocken-Walnuss-Kekse

Keksi sa zobenim pahuljicama i orasima



Sastojci za otprilike 50 komada:

- 100 g brasna
- 2 kaskice praska za pecivo
- 200 g secera
- 1 vanilin secer
- 3 jaja
- rumarome
- 250 g putera na sobnoj temp.
- 200 g mljevenih oraha
- 300 g zobenih pahuljica



Cokoladna glazura:

- 200 g cokolade
- 14 g biljnemasti(Palmin ilislicno)

Priprema:

- Rernu zagrijati na 180°C. Za tijesto brasno sa praskom za pecivo pomijesati i staviti u zdjelu. Secer, vanilin secer, jaja, rumaromu i puter dodati brasnu i dobro promiksati, prvo kratko na najnižoj brzini pa 2 min na najbrzjoj. Orahe i zobene pahuljice dodati i promijesati (ali ne mixerom).
- Tijesto je mehko pa se inace samo kaskicom vade komadici i stavljaju na pleh (oblozen pek papirom), ali je konzistencija tijesta super pa sam oblikovala okrugle i duguljaste kekse i kuglice. Kekse pecite otprilike 15 min. Dovoljno je da dobiju trun zlatne boje. Ne smiju biti smeđe boje jer ce vam biti tvrdi.
- Ostavite da se ohlade na plehu (prvo su mekahnji pa se hladeci stvrdu). Za glazuru, otopite cokoladu na pari, dodajte masti i mijesajte dok se smjesa ne otopi. Stavite je u kesicu za spricanje dekoracija i dekorisite kako vam se sviđa ili kekse umocite u cokoladu.
- Savjet: Keksi se drže na hladnom najmanje 2-3 sedmice.