

HAFERFLOCKENCOOKIES MIT WEIßER SCHOKOLADE

Für eine Kuchenrunde im Büro hatte ich eigentlich ganz andere Pläne. Aber wie es im Leben manchmal so ist, der kleine Mann hatte eine ordentliche Beule am Kopf und aufgeschlagene Knie – also bin ich in den Mama-Modus geschwitten und habe mit ihm auf der Couch Bücher angeschaut und viel getröstet und dabei komplett vergessen, dass ich eigentlich backen wollte. Das ist mir dann beim Abendessen wieder eingefallen und somit brauchte ich ganz dringend zwei Rezepte ohne Küchenmaschine. Denn dreimal dürft ihr raten wie müde das Kind noch wäre wenn es hört, dass ich unten backe. Also gab es neben einem saftigen Schokoladenkuchen der im Topf zusammengrührt wurde noch schnell ein paar Cookie. Haferflockencookies mit weißer Schokolade um genau zu sein. Als Vorlage haben mir dazu die veganen und ziemlich gesunden [Zimt-Cookies mit Haferflocken](#) gedient die es schon seit 2017 hier auf dem Blog gibt. Diesmal aber mit einem guten Schuss Chai-Sirup und weißer Schokolade – wer spontan sein will muss auch mal flexibel sein. Das Ergebnis war auf jeden Fall super lecker – was will man mehr?!



ZUTATEN FÜR 20 HAFERFLOCKENCOOKIES MIT WEIßER SCHOKOLADE:

150g grobe Haferflocken

75g zarte Haferflocken

2 reife Bananen

2 TL Leinsamen, geschrotet

50ml Wasser

60ml Chai Sirup*

2 TL Chia Samen

2 EL Sonnenblumenkerne

4 EL gepuffter Quinoa

20g Hafermehl

1/2 TL Zimt

50g Schokotropfen, weiße Schokolade*

ZUBEREITUNG:

Die Leinsamen und die Chia Samen in eine ausreichend große Schüssel geben und mit warmem Wasser aufgießen. Einige Minuten quellen lassen und dann die Sonnenblumenkerne, das Hafermehl, den Quinoa und den Zimt untermengen.

Die Bananen und dne Chai Sirup dazu geben und alles mit der Gabel zu einem klebrigen Brei zerdrücken. Die Haferflocken und die weißen Schokodrops untermengen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Haferflockenmasse mit feuchten Händen zu ca. 20 Cookies formen und die Haferflockencookies mit weißer Schokolade für 20-25 Minuten auf mittlerer Schiene in den Backofen schieben.

Ab und an per Sichtkontrolle den Bräunungsgrad prüfen.

Die fertigen Cookies auf dem Blech abkühlen lassen und dann in einer passenden Keksdose lagern.

Viel Spaß beim Naschen!

