

Peanutbutter-Oatmeal-Cookies

Zutaten

250 g Erdnussmus/-butter

100 g Zucker nach Wahl

(entscheidet man sich für Erdnussbutter, kann man die Zuckermenge reduzieren)

6 EL Hafer-/Dinkeldrink o.ä.

2 TL Vanilleextrakt

60 g Haferflocken/3-Kornflocken

60 g Mehl (ich verwende meist Urdinkelmehl hell)

1 TL Natron

60g dunkle Schokolade/chocolate chips

Zubereitung

Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zuerst erwärme ich den Pflanzendrink leicht und lösen den Vanilleextrakt darin auf. Dann gebe ich die Erdnussbutter/das Erdnussmus und den Zucker dazu und verrühre alles gut.

Dann mische ich Mehl und Natron und vermenge es mit der Erdnussmasse. (Ich denke, dass man die Kekse auch ohne Mehl mit der doppelten Menge Flocken backen kann, das habe ich aber noch nicht ausprobiert.)

Nach Lust und Laune kannst du jetzt noch Zimt oder andere Gewürze hinzugeben. Zum Schluss knete ich die Schokoladenstücke ein. Pro Keks gebe ich etwa einen Esslöffel Teig auf das Backblech und drücke ihn etwas flach (der Teig verändert beim Backen kaum seine Form). Meine Kekse haben ca. einen Durchmesser von 5 cm, du kannst aber natürlich auch grössere oder kleinere Cookies machen. Ich backe die Kekse bei 175° Ober-/Unterhitze je nach Wunsch der Bräune und je nach Ofen 10-15 Minuten. In meinem alten Ofen waren die Kekse bei 12 min. schon recht dunkel, also lieber mal nach 10 min. einen Blick in den Ofen werfen ;) Je länger die Backzeit, desto knuspriger die Kekse.