

Genießen

Annica Bergemann

Donnerstag, 28.08.2024

Schwedische Haferkekse

Für 30 bis 40 Stück

Zutaten:

Für den Teig:

100 g zimmerwarme Butter
 60 g Kristallzucker
 40 g brauner Zucker
 1 EL Vanillezucker
 15 g flüssiger Honig
 1 Prise Salz
 etwas gemahlener Zimt
 etwas gemahlener Kardamom
 etwas Tonkabohne, frisch gerieben (optional)
 1 Ei (Größe M)
 190 g zarte Haferflocken
 70 g Dinkelmehl (Type 630; oder Weizenmehl, Type 550)
 1 Pck. Backpulver

Für die Garnitur (nach Belieben):

65 g Zartbitter-Kuvertüre

Außerdem:

2 Backbleche
 Backpapier für die Bleche
 Spritztütchen (optional)

Zubereitung

1. **Für den Teig** Butter, beide Zuckersorten, Vanillezucker, Honig, je 1 Prise Salz, Zimt, Kardamom und Tonkabohne in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen von Hand glatrühren.
2. Das Ei unterrühren, bis eine glatte Masse entsteht.
3. Die Haferflocken in einem Mörser oder Blitzhacker leicht zerkleinern.
4. Haferflocken, Mehl und Backpulver mischen und zur Butter-Mischung geben und mit einem Silikonspatel oder Kochlöffel unterheben.
5. Den Teig 20 Minuten kaltstellen.
6. Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen. 2 Backbleche mit Backpapier auslegen.
7. Vom Teig mit einem Teelöffel Portionen abstechen und mit den Händen 30-40 kleine Kugeln formen.
8. Die Kugeln mit großzügigem Abstand auf die Bleche setzen.
9. Kugeln auf den Blechen im heißen Ofen etwa 10 Minuten backen und auf den Blechen auf einem Gitter abkühlen lassen.
10. Während der Backzeit die Kuvertüre mit einem großen Messer hacken.
11. 50 g Kuvertüre in einer Schüssel über dem Wasserbad oder vorsichtig in der Mikrowelle schmelzen und mit 15 g Kuvertüre temperieren. Die Kuvertüre in ein Spritztütchen füllen.
12. Nach dem vollständigen Auskühlen der Kekse auf dem Blech die Kekse mit Kuvertüre filieren. Dafür ein kleines Stück vom gefüllten Spritztütchen abschneiden und in schnellen Bewegungen unregelmässige Schokostreifen über die Kekse laufen lassen. Haferkekse trocknen lassen.

Annicas Tipp: Möglich wäre auch, die Kekse halb einzutauchen oder den Boden damit einzupinseln. Wer keine Kuvertüre mag, halb so wild, die Kekse schmecken auch ohne Kuvertüre himmlisch.

