

# Haferflocken-Kokos Cookies mit Schokotropfen



- 200 g (Rohr-) Zucker
- 250 g Butter oder Margarine
- 100 ml Milch, (alternativ Hafer- oder Sojamilch)
- 150 g Haferflocken oder Müsli
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 100 g Nüsse oder Mandeln, gehackt, nach Wahl
- 50 g Kokosraspel (oder gemahlene Nüsse, Mandeln)
- 100 g Schokodekor (Schokotropfen)

## Zubereitung

Arbeitszeit ca. 20 Minuten, Backzeit ca. 15 Minuten Gesamtzeit ca. 35 Minuten  
Butter oder Margarine in einen Topf geben und den (Rohr-) Zucker zufügen. Bei kleiner Hitze erwärmen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Mit der Milch ablöschen.  
Die Haferflocken mit Mehl und Backpulver mischen. Nach und nach unter die Buttermischung rühren. Dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen.  
Die gehackten Nüsse, Kokosflocken und die Schokotropfen unter die Masse heben.  
Ein Backblech mit Backpapier belegen und mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen Teig auf das Blech geben.  
Im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Umluft 160°C) ca. 15 Minuten goldbraun backen.  
Mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und auskühlen lassen.  
Ergibt ca. 50 Stück.

Guten Appetit!

Tip: eignet sich hübsch verpackt auch als Geschenk in der Advents- und Weihnachtszeit!



Kekse für die Kleinen:

## Dinkelstangen ohne Zucker

Baby Led Weaning (BLW), für die ersten Kauversuche oder Fingerfood

### Zutaten

---

1 Banane

1 Apfel

60 ml Rapsöl

250 g Dinkelmehl

### Zubereitung

Arbeitszeit ca. 15 Minuten, Koch-/Backzeit ca. 30 Minuten, Gesamtzeit ca. 45 Minuten

Backofen auf 200 °C vorheizen

Den Apfel schälen und reiben, grob oder fein, nach Belieben. Die Banane schälen und mit einer Gabel zerdrücken.

Die Apfel-Bananen-Masse wird mit dem Öl und dem Dinkelmehl verknetet bis ein eher klebriger Teig entsteht. Daraus ca. zeigefingerlange und -dicke Stangen formen.

Die Stangen werden im vorgeheizten Backofen für ca. 30 Minuten gebacken.

Perfekt für kleine Kinderhände zum Knabbern.