

Hafer-Schoggi Gebäck schnell und einfach zubereitet

Ergibt ca. 30 Stück

100g Butter schmelzen

200g Zucker

1 Ei

1TL Vanillezucker

1 Prise Salz

100g Haferflocken

60g Sonnenblumenkerne geröstet

60g Mehl

1TL Backpulver

50g dunkle Schokolade gehackt in Würfel

Die Butter in eine Schüssel geben. Zucker, Ei, Vanillezucker, und Salz dazugeben. Die Masse gut rühren. Die restlichen Zutaten dazugeben und gut mischen. Zwei Bleche mit Backpapier belegen. Mit zwei Teelöffeln Portionen formen, und mit genügend Abstand auf die Bleche verteilen. Es ergibt ca. 30 Portionen. Backen: mit Heissluft, ca. 15 Minuten auf 160 Grad. Das Hafer-Schoggi Gebäck kann auch in einer Dose gut verschlossen aufbewahrt werden.

Tipp, mal anders: An Stelle von Schoggi Würfel, Caramel Würfel verwenden. Viel Spass beim ausprobieren!



[Internetseite der Familie Ryf](#)

info@hanspeter-ryf.ch

Tel.: +41 61 971 87 78