

# Hafercookies mit Erdnussbutter

Ergibt ca. 40 Stück

**70 Gramm Zucker, braun**  
**70 Gramm Zucker, weiss**  
**50 Gramm Butter**  
**100 Gramm Erdnussbutter (Crunchy)**

**1 Ei**

**100 Gramm Haferflocken, fein**  
**150 Gramm Mehl**  
**1 Teelöffel Backpulver**  
**1/4 Teelöffel Salz**

**6 Esslöffel Milch**

**70 Gramm Schokolade, dunkel, gehackt**

Den Ofen auf 185 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. (170 Grad Umluft)

Beide Zucker, Butter und Erdnussbutter cremig rühren. Das Ei beifügen und gut vermischen.

In einer separaten Schüssel die trockenen Zutaten (ausser die Schokolade mischen)

Die Mehl-Mischung zur Buttermischung geben und gut verrühren. Soviel Milch begeben, dass der Teig nicht mehr krümelig ist. (Es braucht nur wenig)

Zum Schluss die gehackte Schokolade begeben und mit 2 Teelöffeln Kugeln mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Die Kekse ca. 9-10 Minuten hellbraun backen, auskühlen lassen - fertig

Quelle: <http://alalosophie.blogspot.ch/search/label/Vegan>

