

Exotischer Knabberspaß ...

Haferflocken-Kokos-Cookies mit weißer Schokolade

Zubereitungszeit:

ca. 25 Minuten

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für ca. 50 Stück:

- 200 g Rohrzucker
- 250 g [Butter oder Margarine \(ohne Soja!\)*](#)
- 100 ml Milch, (alternativ: Hafer- oder Reismilch)
- 200 g Haferflocken
- 250 g Dinkelmehl
- 1 TL Backpulver
- 50 g Kokosflocken
- 100 g geriebene [weiße Schokolade*](#) – wird in der Regel besser als dunkle vertragen

Achtung: Wenn Du sehr empfindlich reagierst – [Schokolade](#) gilt als problematisch – oder schon am selben Tag etwas “Verbotenes” gegessen hast, lass die Schokolade bitte weg und nimm stattdessen etwas mehr Haferflocken

Zubereitung:

Butter oder Margarine in eine hohe beschichtete Pfanne geben und den Rohrzucker zufügen. Bei schwacher Hitze erwärmen, bis sich der Rohrzucker vollständig aufgelöst hat. Milch dazugeben.

Die Haferflocken mit Mehl und Backpulver mischen. Nach und nach unter die Buttermischung rühren. Dann vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

Die Kokosflocken und die geriebene Schokolade unter die Masse heben.

Ein Backblech mit Backpapier belegen und mithilfe eines Teelöffels kleine Häufchen (2 TL groß) Teig auf das Blech setzen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 15 Minuten goldbraun backen.

Mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und auskühlen lassen.

(So ähnlich entdeckt auf [chefkoch.de](https://www.chefkoch.de))

Guten Appetit!

(c) Histamin-Pirat