



BÄREN-HAFERKEKSE MIT



ZUTATEN:

FÜR DEN TEIG

- 80 g Butter (Raumtemperatur)
- 70 g brauner Zucker
- 1 Ei
- 100 g Mehl
- 100 g Instant-Haferflocken
- 5 g Zimt
- 1 Prise Salz

FÜR DIE DEKO

- 20 g Zartbitterschokolade
- 20 Schokotröpfchen
- 5 kinder Schoko-Bons

AUSSERDEM

Backpapier, Zahnstocher

Portionen: 10

Pro Portion: 45 g / 194 kcal

🕒 **Zubereitung:** 75 Minuten

🥄 **Davon aktiv:** 35 Minuten

ZUBEREITUNG

- ① Für den Teig Butter, braunen Zucker und das Ei in einer Schüssel schaumig schlagen.
- ② Mehl, Haferflocken, Zimt sowie Salz dazugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Anschließend den Teig 30 Minuten kalt stellen.
- ③ Den Teig in 10 gleiche Portionen teilen. Aus jeder Portion je 1 größere (für den Kopf) und 3 kleinere Kugeln (für Ohren und Schnauze) formen. Die Teigköpfe flach drücken und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Auf jede flachgedrückte Teigportion die drei kleineren Kugeln als Ohren und Schnauze platzieren und ebenfalls leicht flachdrücken.
- ④ Im vorgeheizten Ofen (180 °C Ober-/Unterhitze oder 165 °C Umluft) 20 Minuten backen und dann komplett auskühlen lassen.
- ⑤ Für die Deko die Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen. Mit einem Zahnstocher zwei kleine Punkte geschmolzene Schokolade auf den Haferkeks in Augenhöhe auftragen und dann je ein Schokotröpfchen darauf festkleben.
- ⑥ kinder Schoko-Bons halbieren und ebenfalls mit etwas geschmolzener Schokolade als Nase auf der Schnauze befestigen.

