



UFO-KEKSE MIT



 Zubereitung: 75 Minuten

 Davon aktiv: 15 Minuten

ZUTATEN

- 120 ml Rapsöl
- 150 g Zucker
- 60 ml Ahornsirup (pur)
- 45 ml Milch
- 200 g Mehl
- 20 g Backkakao
- 5 g Backpulver
- 1 Prise Salz
- 18 kinder Schoko-Bons

AUSSERDEM

Backpapier

Portionen: 18

Pro Portion: 45 g / 148 kcal

ZUBEREITUNG

- 1** Rapsöl, Zucker, Ahornsirup und Milch mit einem Schneebesen glattrühren. Dann Mehl, Backkakao, Backpulver und eine Prise Salz hinzugeben und alles vermengen.
- 2** Walnussgroße Teigportionen nehmen und zu kleinen Fladen plattdrücken. Jeweils einen der kinder Schoko-Bons in die Mitte legen, dann zu einer Kugel formen.
- 3** Auf ein Backblech mit Backpapier legen und im vorgeheizten Backofen (180 °C Ober-/Unterhitze oder 165 °C Umluft) 12 Minuten backen. Die UFO-Form entsteht beim Backen.
- 4** Kurz auskühlen lassen und dann auf ein Kuchengitter legen, um die Kekse komplett abkühlen zu lassen.