

HAFERFLOCKEN-KOKOS KEKSE

100 g Korinthen
40 ml Rum oder frisch gepresster
Orangensaft
150 g Haferflocken, zart
90 g Kokosflocken
185 g Mehl Typ 550
100 g Zucker
40 g heller Rohrzucker
1 TL Abrieb von einer Bio Zitrone
2 TL Abrieb von einer Bio Orange
190 g Butter
30 ml Wasser
60 g Honig, flüssig
1 TL Natron für Speisen

Die Korinthen für zwei bis drei Stunden in Rum oder Orangensaft einlegen.
Den Backofen auf 170°C Umluft vorheizen.
Die Haferflocken mit den Kokosraspeln, dem Mehl, den beiden Zuckersorten (Zucker und Rohrzucker), den eingeweichten Korinthen mit Rum oder Orangensaft und dem Abrieb von den Zitrusfrüchten in eine größere Schüssel geben und beiseite stellen.
Die Butter mit dem Honig und Wasser in einem passenden Topf bei kleiner Hitze erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Die Butter vom Herd nehmen und den Speisennatron mit einem kleinen Schneebesen langsam einrühren, bis die Mischung hell und schaumig wird.
Die Mischung zu den Haferflocken und anderen Zutaten geben und alles mit einem einer Gummilippe oder Holzlöffel zu einer homogenen Masse rühren und etwa 10 Minuten lang ruhen lassen.
Die Backbleche mit passend zugeschnittenem Backpapier auslegen. Mit dem Eisportionierer Kugeln so portionieren, dass die Teigmasse mit den Händen auf dem Portionierer glatt abgestrichen wird und auf ein Geschirr oder Porzellanplatte / flachen Teller portioniert wird. Mit leicht feuchten Händen runde Kugeln formen und auf den Backblechen mit 5- 6 cm Abstand setzen und leicht andrücken.
Die Backbleche in den Ofen schieben und ca. 18-20 Minuten lang backen, bis die Cookies (Kekse) goldbraun sind.
Die fertig gebackenen Cookies aus dem Ofen nehmen und auf einem Ofen- oder Kuchengitter zum Abkühlen absetzen.

