

Norwegische Konfektcookies (Schokoladen-Haferkekse)

Zutaten für etwa 20 Stück:

400 ml Weizenmehl
550 ml Haferflocken
150 g Butter
75 ml brauner Zucker
50ml Zucker
10 ml heller Zuckersirup
1 Prise Salz
1 Pck. Backpulver
100 g dunkle Schokolade (min. 70% Kakao) grobgehackt
75 ml feingehackte geröstete Kakaobohnen (falls erhältlich)
1 TL geriebene Apfelsinenschale
50 ml Wasser
ca. 400g. helle (belgische) Schokolade

Zubereitung:

Alle Zutaten bis auf die helle Schokolade zu einem Teig verarbeiten. Zu einer Rolle formen (ca. 6 cm Durchmesser) und in Folie gewickelt für eine Stunde in den Kühlschrank legen. Dann in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Bei 175°C 10 bis 15 Minuten backen.

Die Cookies auskühlen lassen und dann die Unterseite mit der im Wasserbad geschmolzenen hellen Schokolade überziehen.