



## HAFERFLOCKEN-LEBKUCHENKEKSE

### Zutaten (ca. 24 Stück)

150 g zarte Haferflocken  
30 g Leinsamen  
50 g gehackte Nüsse  
50 g Kokosflocken  
2 TL Lebkuchengewürz  
Prise Salz  
½ TL Backpulver  
75 g Erdnussmus  
3 EL Honig  
3 EL Wasser



Schokolade (optional, zum Verzieren)

### Zubereitung:

1. Die Hälfte der Haferflocken mit den Leinsamen in einem Mixer fein mixen und mit den restlichen trockenen Zutaten in einer Schüssel vermengen.
2. Erdnussmus, Honig und 3 EL Wasser zugeben und mit den Händen zu einer kompakten Masse verkneten.
3. Backofen auf 180 °C Heißluft vorheizen.
4. Hände mit Wasser befeuchten und aus der Masse zunächst runde Kügelchen formen, diese dann auf ein Backblech setzen und flach drücken etwa (ca. 3 mm).
5. Die Kekse ca. 15 Minuten backen. Wer mag, kann sie nach dem Abkühlen noch mit geschmolzener Schokolade verzieren.