



## Zutaten für die Kinderriegel Cookies

- 30gr. echtes Kakaopulver
- 250gr. Butter
- 100gr. weißer Zucker
- 100gr. brauner Zucker
- 125gr. Haferflocken (Köln)
- 125gr. Mehl
  
- 2TL Backpulver
- 1 Tüte Vanillezucker
- 125ml Wasser
- 10 Kinderriegel (Kinder Schokolade)
- 1 Paar Gummihandschuhe (optional)

## Zubereitung

1. Alle Zutaten bis auf die Kinderriegel in einer Schüssel vermengen.
2. Von (oder mit) einem Knethaken zu einem Teig verkneten lassen.
3. Die 10 Kinderriegel in Stückchen brechen und als letzten Schritt dem Teig zufügen.
4. Kurz kneten lassen. (Kurz!)
5. Gummihandschuhe anziehen (optional, aber empfehlenswert, weil der Teig sehr klebrig ist.)
6. Teig zu kleinen Kugeln formen.
7. Kugeln etwas platt drücken.
8. Nicht mehr als 9 Kekse auf ein Blech verteilen. (Die gehen in die Breite & ihr habt dann einen riesigen Keks. Also bitte nur max. 9 Kekse.)
9. Bitte 10min-15min bei 160°C Umluft auf mittlerer Schiene backen. (Bei mir waren es eher 15min)
10. Mit Topflappen entnehmen, auskühlen lassen.
11. Fertig.

Mehr Rezepte findest du auf [www.blogprinzessin.de](http://www.blogprinzessin.de)