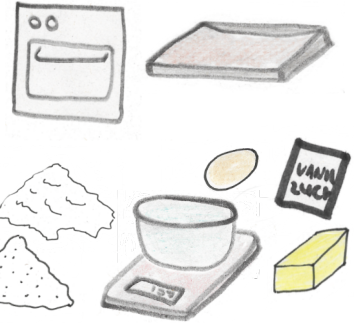


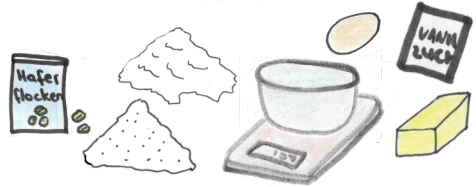
Zubereitung

180 Grad

1. Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen und Blech mit Backpapier auslegen.



2. Alle Zutaten in einer Schüssel abwiegen.



3. Teig kurz verrühren und anschließend nochmals mit der Hand kneten.



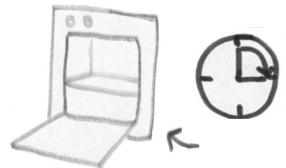
4. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 0,5–1 cm dick ausrollen.



5. Teig in kleine Dreiecke schneiden und aufs Blech legen.



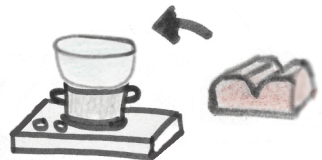
6. Im Backofen ca. 15 Minuten backen.



7. Blech mit Topfhandschuhen aus dem Ofen nehmen.



8. Nach dem Auskühlen Kuvertüre in einem Wasserbad schmelzen.



9. Haferflockenecken in die geschmolzene Kuvertüre tauchen und auf dem Backblech trocknen lassen.

