

Knorrianer

ca. 30 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Spezialmasse:

- 150 g Zucker
- 5 EL Milch
- 10 g Backkakao
- 1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
- 20 g Butter
- 100 g geröstete Haferflocken
- 50 g gemahlene Nüsse nach Wahl

1 Spezialmasse:

Für die Masse Zucker, Milch, Kakao, Vanille-Zucker und Butter unter Rühren zum Kochen bringen.

Kochzeit: ca. 1 - 2 Minuten

- ## 2
- Vom Herd nehmen und Haferflocken und Nüsse einrühren. Mit einem Kaffeelöffel kleine Häufchen abstechen, auf ein Backpapier geben und erstarren lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- **Tipp:** Die Kekse mit dem Boden in flüssiger Dr. Oetker Kakaoglasur tunken.