HAFERFLOCKEN KNUSPERKEKSE

4.7 bei 69 Bewertungen

45 min | Heißluft | 160 Grad | 10 min

Zubereitung

1. Die Butter in einer Pfanne schmelzen (nicht zu heiß werden lassen), dann die Haferflocken und 15 g vom Zucker einrühren und kurz anrösten. Die Masse dann gut auskühlen lassen (am schnellsten geht das im Kühlschrank).

2. Ei, Vollkornmehl, Backpulver, Zimt und den restlichen Zucker zur Haferflockenmasse mischen und alles nochmals für ca. 10 Minuten kühl stellen.

3. Von der Masse teelöffelgroße Stücke abstechen und mit nassen Händen zu Kugeln formen.

4. Die Kugeln auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad ca. 10 Minuten backen.

BACKEN MIT Tipp CHRISTINA

Wer die Kekse gerne noch knuspriger mag, der lässt sie einfach noch ein paar Minuten länger im Backrohr.



Zutaten

FÜR 20 KEKSE

TEIG

75 g	Butter
120 g	Haferflocken
30 g	brauner Zucker
1	Ei
50 g	Dinkelvollkornmehl
8 g	Backpulver
1 Prise	Zimt