

HAFERFLOCKEN KNUSPERKEKSE

★★★★★ 4.9 bei 31 Bewertungen



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 nochmal für ca 10 Minuten kühl stellen.
- 3 Von der Masse ein teelöffelgroßes Stück abstechen und mit nassen Händen eine Kugel formen.
- 4 Die Kugel auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad (Heißluft) ca 10 Minuten backen.



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



Zutaten

FÜR 20 KEKSE

TEIG

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