

HAFERKEKSE

ZUTATEN

150 g braunen Zucker
250 g Butter
1 Packung Vanillezucker
1 Ei
50 g gemahlene Mandeln
150 g Mehl
1 Packung Backpulver
250 g kernige Haferflocken



SCHRITT FÜR SCHRITT

1. Als Erstes vermengt ihr die Butter, den braunen Zucker und den Vanillezucker miteinander - rührt so lange, bis sich eine Creme ergibt, dann kommt das Ei hinzu und wird ebenfalls untergerührt. Heitzt den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vor und legt ein Backblech mit Backpapier aus.
2. In einer zweiten Schüssel vermengt ihr nun die gemahlene Mandeln, das Mehl, das Backpulver und die Haferflocken.
3. Jetzt gebt ihr die Butter-Zucker Creme zu den trocknen Zutaten und knetet den Teig gut durch.
4. Nun formt ihr circa Wallnuss große Kugeln und gebt diese auf euer Backblech. Drückt die Kugeln leicht an, keine Sorge, sie verlaufen später noch etwas und werden größer.
5. Die Kekse brauchen nun noch 10 Minuten im Backofen und können dann auf einem Gitter auskühlen, bevor sie zu Tee und Kaffee oder einfach so verkrümelt werden.