Haferflockenkekse

Die Haferflockenkekse schmecken vorzüglich knusprig zu Tee oder Kaffee. Das Keks-Rezept gelingt im Nu.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

250 g	Haferflocken (Großblatt)
250 g	Haferflocken (Kleinblatt)
250 g	Butter
3 Stk.	Eier
200 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
50 g	Weizenmehl
1 TL	Weinsteinbackpulver (oder Backpulver)
0.5 TL	Zimt

Zubereitung

1. Zuerst die Butter schmelzen aber nicht heiß werden lassen. Die Haferflocken zugeben und unterheben.

2. Die Eier mit Zucker und Vanillezucker in einer Rührschüssel schaumig rühren. Das Mehl, Backpulver und Zimt zugeben und sorgfältig vermengen.

3. Die Haferflocken zur Teigmischung geben und vermengen.

4. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.

5. Mit einem Löffel zirka 5 cm große Teighäufchen auf das Backblech setzen. Zwischen die **Haferflockenkekse** etwas Abstand lassen.

6. Im Ofen zirka 15 Minuten goldbraun backen. Vom Backofen nehmen, auskühlen lassen und Keksdosen aufbewahren.

Tipp

Die Menge ergibt etwa vier Backbleche vorzügliche Haferflockenkekse.