

Haferkekse

Die Haferkekse mit Honig muss man probieren. Das einfache Rezept zum Nachbacken gelingt selbst Back-Anfänger.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 12 min

Gesamtzeit: 27 min



Zutaten

50 g	geriebene Haselnüsse (oder Walnüsse)
1 TL	Backpulver
125 g	Butter (weich)
1 Prise	Salz
1 Prise	Zimt
1 Stk.	Ei
200 g	Haferflocken (grobe)
3 EL	Honig
3 EL	Rosinen (oder Cranberries)

Zubereitung

1. Zuerst den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.
2. Für die **Haferkekse** die gemahlenen Haselnüsse und das Backpulver in einer Rührschüssel vermengen. Die weiche Butter, Zimt, Salz und Ei hinzugeben und cremig schlagen. Jetzt die Haferflocken, Rosinen und Honig unterrühren.
3. Mit einem Esslöffel walnussgroße Häufchen auf das Blech setzen. Etwas flach drücken, in den Backofen schieben, und zirka 15 Minuten goldbraun backen.
4. Vom Ofen nehmen, abkühlen lassen und die Kekse luftdicht in Dosen aufbewahren.

Tipp