Leckere Haferflocken-Kekse

So schlicht sie aussehen, so köstlich sind sie: Leckere Haferflocken-Kekse sind kinderleicht zu backen, also unbedingt ausprobieren!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

150 g	Haferflocken
130 g	Butter (weich)
100 g	Haselnüsse (gemahlen)
80 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
50 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
3 TL	Wasser (oder mehr)
1 Prise	Salz
1 Stk.	Ei

Zubereitung

1. Für leckere Haferflocken-Kekse die Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen, dann das Ei unterrühren. Haferflocken, Haselnüsse und Salz dazugeben und verrühren.

2. Mehl mit Backpulver mischen und zusammen mit dem Wasser hinzufügen. Alles zu einem glatten Teig verrühren (gegebenenfalls noch etwas Wasser zufügen, falls der Teig zu trocken wird) und ca. 15 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200°C (Umluft) vorheizen.

3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mit Hilfe von zwei Teelöffeln kleine Teighäufchen auf das Blech setzen und etwas (aber nicht zu viel!) platt drücken. Im Ofen ca. 10-15 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Wer mag, kann leckere Haferflocken-Kekse mit etwas Zimt verfeinern.