

# Mandel-Kekse

Tolles Rezept für leckere Mandel-Kekse mit Haferflocken: Zum Kaffee, für die Gäste oder einfach mal so!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 8 min

**Ruhezeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 43 min



## Zutaten

180 g	<a href="#">Butter</a>
1 Stk.	Vanilleschote
1 Messerspitze	<a href="#">Salz</a>
250 g	<a href="#">Zucker</a> (braunen)
100 g	<a href="#">Haferflocken</a>
100 g	Mandelblättchen
1 EL	<a href="#">Honig</a>
50 g	Mehl
0.5 TL	Backpulver
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>

## Zubereitung

1. Für die Zubereitung der Mandel-Kekse zunächst die Vanilleschote der Länge nach

einschneiden und das Mark mit einem Messer auslösen. Das Mehl mit dem Backpulver in ein Gefäß sieben.

2. Die Butter in einem Topf zerlassen und gleich wieder vom Herd nehmen. Vanillemark in die flüssige Butter rühren. Braunen Zucker, Salz und Haferflocken ebenfalls zufügen und unterrühren. 10 Minuten ruhen lassen. Ofen auf 170 Grad mit Ober-/Unterhitze vorheizen. Backpapier auf ein Blech legen.
3. Nach der Ruhezeit Honig, Mandelblätter, Ei und Mehlgemisch untermengen und mit dem Rührgerät (Knethaken) alles schnell verkneten. Mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf das Blech geben. Mindestens 6 Zentimeter Abstand zwischen den einzelnen Keksen lassen, da sie noch aufgehen. Die Teigportionen flach drücken.
4. Die Kekse im Ofen 5 bis 8 Minuten lang goldbraun backen lassen. Man kann die Kekse nach Belieben noch etwas mit einer runden Ausstechform nachformen. Dies muss aber unmittelbar nach dem Backen erfolgen, wenn sie noch heiß sind. Vor dem Servieren abkühlen lassen.

## **Tipp**

Die Mandel-Kekse sind auch ein schönes Mitbringsel, wenn man selbst eingeladen ist.