



 25 Min

 15 Min



Knusprige Haferflockenkekse

Zutaten für 40 Kekse:

- 200 g gemahlene Mandeln
- 200 g feine Haferflocken
- 100 g Dinkelmehl
- 120 g Butter
- 120 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Vanillezucker
- 2 TL Backpulver
- 1 TL Zimt
- Salz

Dauer:

Zubereitung: 25 Minuten

Backzeit: 15 Minuten

Zubereitung:

Butter, Zucker, Ei und Vanillezucker schaumig schlagen. Haferflocken, Mehl, Backpulver, Salz, Zimt zugeben und gut vermengen. Den Teig 10 Minuten durchziehen lassen, damit die Haferflocken etwas quellen.

Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit einem Teelöffel kleine Häufchen machen, etwas platt-drücken. Bei 190 Grad 15 Minuten backen.

Variation:

Ein Teil des Mehls kann durch Mandelmehl oder geriebene Nüsse ersetzt werden.

