

Haferkekse

Zutaten:

- 120 g Butter
- 120 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 90 g Haferflocken
- 80 g gemahlene Haselnüsse
- 80 g Weizenmehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Zimt

Zubereitung:

1. Der Backofen muss auf 180 Grad vorgeheizt werden. Das Backblech wird mit einem Backpapier ausgelegt. Die Butter und den Zucker schlägst du auf. Du fügst das Ei hinzu und schlägst die Masse weiter auf. Die trockenen Zutaten gibst du nach und nach dazu und mischt alles zusammen.
2. Den Teig formst du in walnussgroßen Kugeln und legst diese in weitem Abstand zueinander auf dein Backblech. Die Haferkekse werden auf die mittlere Schiene für 12-15 Minuten gebacken. Wenn die Ränder braun werden, dann kannst du das Backblech rausholen.
3. Lege danach die weichen Kekse auf ein Gitter und lasse sie abkühlen.

Viel Spaß beim Backen!