

Haferkekse

Ergibt etwa 45 Kekse

Zutaten:

- 125 g Margarine
- 60 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 75 g Mehl
- 100 g gemahlene Nüsse (Hasel- oder Walnüsse)
- 100 g Haferflocken
- 1 Ei
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 TL Zimt
- 1 TL Backpulver

So wird es gemacht:

1. Margarine mit Zucker, Vanillezucker, Ei und Gewürzen schaumig rühren.
2. Mehl und Backpulver dazugeben, ebenso die Nüsse.
3. Als letztes die Haferflocken unterheben.
4. Den Teig für mind. 20 min. kaltstellen.
5. Zum Formen mit zwei Teelöffeln Teig abstechen und dann auf mit Backpapier ausgelegten Backblechen verteilen.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 155 °C Umluft für ca. 13 min. backen.

