

Knusprige Haferflockenkekse

Zutaten für 40 Stück

- 200 g Haferflocken (zart)
- 85 g Dinkelmehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- 85 g Butter (weich)
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 1 TL Zimt
- 140 g Zucker
- 1 Prise Salz



Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 10 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 20 Minuten

Zubereitung:

1. Gib das Ei in eine Rührschüssel. Schlage es zusammen mit dem Zucker, dem Salz, dem Vanillezucker, der Butter und dem Öl schaumig.
2. Mische die Haferflocken, das Mehl, das Backpulver und den Zimt. Füge die trockenen Zutaten zur Ei-Mischung und rühre alles zu einem Teig. Lass den Teig für 5 Minuten stehen.
3. Belege ein Blech mit Backpapier und heize den Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vor.
4. Forme mit Hilfe eines Teelöffels Teighäufchen und verteile diese mit Abstand auf dem Backblech. Drücke die Kekse ein wenig platt.
5. Backe die Haferflocken-Kekse nun für 12 Minuten im Ofen und lasse sie anschließend abkühlen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

