

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
- 120 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 180°C Ober-/Unterhitze vor.
4. Forme mit Hilfe eines Teelöffels Teighäufchen und verteile diese mit Abstand auf dem Backblech.

5. Backe die Haferflocken-Kekse nun für 10 Minuten im Ofen und lasse sie anschließend abkühlen.

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

