

Leckere Hafer-Kekse

Zutaten

- 50 g Butter
- 60 g Haferflocken
- 125 g Zucker
- 1 EL Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Ei

- Für die Variante:
etwas Schokolade zum schmelzen

Und so geht's:

- 1 Haferflocken, Zucker, Mehl und Backpulver in einer Schüssel miteinander verrühren.
- 2 Die Butter lauwarm zerlassen und in die trockenen Teigzutaten mit einrühren.
- 3 Alles gut durchrühren.
- 4 Jetzt das Ei dazu geben und kräftig rühren, bis ein glatter Teig entsteht.
- 5 Mit einem Teelöffel kleine Teighäufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.
- 6 Lass große Abstände, denn der Teig läuft ganz flach aus (ca. 9 Häufchen pro Blech). Es werden ca. 30 Kekse.
- 7 Bei 225°C Unter-/Oberhitze etwa 6 Minuten goldgelb backen.
- 8 Achtung: die Kekse werden schnell zu braun!
- 9 Kekse erst abkühlen lassen und dann vom Blech nehmen, sonst gehen sie kaputt.
- 10 Stapelt die Kekse erst, wenn sie ausgekühlt sind, sonst kleben sie aneinander.

Variante

Wer mag, kann sie mit einer Seite noch in geschmolzene Schokolade eintauchen.

Mich erinnern die Haferkekse an Ikea.

Guten Hunger ...

LG Isa