

## Rezept

# Haferflockenkekse mit Kirschen

Ein Rezept von Haferflockenkekse mit Kirschen, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>125 g</b> milchfreie Margarine	<b>150 g</b> Zucker
<b>150 g</b> blütenzarte Haferflocken	<b>75 g</b> Teffmehl
<b>1 TL</b> weizenfreies Backpulver	Zimtpulver
<b>5</b> rote Belegkirschen	<b>ca. 30 ml</b> Haferdrink plus Calcium

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 115 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Margarine in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig rühren. Zucker einrieseln lassen und 2 Min. weiterrühren. Haferflocken, Mehl und Backpulver mit 1 Prise Zimtiterrühren.
2. Ein Backblech mit Backpapier belegen und mit zwei nassen Teelöffeln ca. 20 kleine gleichmäßige Teighäufchen daraufsetzen. Wenn der Teig sich nicht formen lässt, eventuell noch etwas Haferdrinkiterrühren. Die Belegkirschen vierteln und auf die Kekse legen.
3. Die Kekse im heißen Backofen (Mitte) in ca. 15 Min. goldgelb backen, dann auskühlen lassen. In einer Blechdose halten sich die Kekse ca. 4 Wochen.