

#### Rezept

# Zimtige Hafer-Haselnuss-Kekse

Ein Rezept von Zimtige Hafer-Haselnuss-Kekse, am 21.05.2025

#### **Zutaten**

**50 g** zimmerwarme Butter (ersatzweise Margarine) **45 g** brauner Zucker

**1 Pck.** Vanillezucker Salz

**1** Ei **50 g** zarte Haferflocken

**50 g** gemahlene Haselnusskerne **40 g** Mehl

1/2 TL Backpulver 1 TL Zimtpulver

### **Rezeptinfos**

**Portionsgröße** Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 110 kcal, 7 g F, 2 g EW, 10 g KH

## **Zubereitung**

- 1. Den Backofen auf 190° vorheizen. Butter, Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz und Ei in eine große Schüssel geben und mit den Rührbesen des Handrührgeräts schaumig rühren. Die restlichen Zutaten gut unter die Buttermasse rühren.
- 2. Mit einem Esslöffel zwölf Teigkleckse auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen.
- 3. Die Kekse im heißen Ofen (Mitte) in 15 Min. goldgelb backen. Die fertigen Kekse auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. In einer Vorratsdose gelagert sind die Kekse ca. 4 Wochen haltbar.