

Rezept

Zimtige Hafer-Haselnuss-Kekse

Ein Rezept von Zimtige Hafer-Haselnuss-Kekse, am 17.04.2024

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
½ 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.