

Rezept

Zucchini-Haferflocken-Kekse

Ein Rezept von Zucchini-Haferflocken-Kekse, am 07.11.2024

Zutaten

1 kleiner Zucchini (100 g)	1 Ei
120 ml Sonnenblumenöl	100 g Zucker
125 g brauner Zucker	130 g Mehl
1/2 TL Natron	1/4 TL Salz
1/4 TL Zimtpulver	1/2 TL frisch geriebene Muskatnuss
110 g kernige Haferflocken	Backpapier für das Blech
Puderzucker zum Bestäuben	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 20 Stück: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 125 kcal

Zubereitung

1. Den Zucchini waschen, putzen und fein raspeln. Das Ei, das Öl und beide Zuckersorten in einer Rührschüssel schaumig rühren.
2. In einer zweiten Schüssel das Mehl mit Natron, Salz, Zimt und Muskat mischen. Die Mehlmischung in die Eirmischung rühren. Die Haferflocken und die Zucchini raspel unter die Masse heben.
3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mit einem Löffel kleine Portionen Teig auf das vorbereitete Backblech geben und etwas flach drücken. Die Kekse im heißen Backofen (unten, Umluft 160°) 10-12 Min. backen. Mit Puderzucker bestäuben.