

# Haferflocken-Kekse



## Zutaten:

Je nach Größe 2-3 Bleche

- 150 g Butter
- 230 g kernige Haferflocken
- 1 Prise Salz
- 75 g Haushaltszucker
- 75 g brauner Rohrzucker
- 1 TL Vanillezucker
- 1 Ei
- 50 g gemahlene Haselnüsse
- 150 g Mehl
- 1 TL Backpulver

Ofen vorheizen auf 200° C Ober-/Unterhitze

## Zubereitung:

Butter in einem kleinen Topf erhitzen, bis sie anfängt zu rösten, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Das geronnene und gebräunte Eiweiß gibt einen herrlich nussigen Geschmack ab.

In die abgekühlte, flüssige Butter die Haferflocken, das Salz, die beiden Zuckersorten und den Vanillezucker geben und gut verrühren.

Dann das Ei hinzufügen, glatt rühren und die Haselnüsse mit Mehl und Backpulver vermischen und unter die Masse kneten.

Jetzt sollte ein fester Teig entstanden sein.

Backbleche mit Backpapier auslegen. Mit 2 Teelöffeln (die Masse klebt) gleich große Stücke abnehmen und mit den Händen zu Kugeln drehen.

Mit genügend Abstand auf die Bleche legen und jede Kugel flach drücken.

Der Teig geht nicht auf, daher kann man gut bestimmen, wie dick und wie groß die Kekse werden sollen.

Für 12-15 Minuten (je nach Dicke) backen.

In einer verschlossenen Dose aufbewahren, so bleiben sie schön kross.

Guten Appetit! 😊