



Haferflocken-Kekse

Zutaten:

100 g	Butter
200 g	Nackthafer, frisch geflockt (oder Vollkorn-Haferflocken)
80 g	Honig
1 gehäufte	EL Schmand oder Creme fraîche
2 EL	Dinkel, frisch fein gemahlen
1 TL	Weinstein-Backpulver
½ TL	echte Vanille, gemahlen
1 Prise	Steinsalz
50 g	gescheibelte oder gehackte Mandeln mit Haut



Zubereitung:

Butter vorsichtig schmelzen und die Hafer-Flocken unterheben, 10 Minuten durchziehen lassen.

Backofen auf 175 Grad C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

Alle weiteren Zutaten zur Haferflocken-Butter-Mischung geben und alles gut mit einem Kochlöffel vermengen.

Kleine Häufchen mit Hilfe von zwei Teelöffeln mit etwas Abstand auf die Backbleche setzen und etwas flach drücken.

Die Kekse nacheinander auf mittlerer Schiene ca. 10-15 Minuten abbacken. Nach 10 Min. nachschauen, ggf. bei ungleichmäßigem Backergebnis die Bleche drehen und Backfortgang beobachten. Wenn die Unterseite der Kekse leicht goldbraun ist, herausnehmen und das Gebäck auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Quelle: Rezept des Monats - Ernährungs- & Gesundheitsberatung ~ Vollwertküche
<https://www.vollwertgenuss.de/rezept-des-monats>

Anne Bieback – Ärztlich geprüfte Gesundheitsberaterin GGB und Hauswirtschafterin
www.vollwertgenuss.de
anne.bieback@t-online.de
Tel.: 04638/210386