

Haferflocken-Kekse

Ihr braucht (für ca. 50 Kekse):

- 200g Butter
- 200g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Ei
- 250g Haferflocken
- 100g Mehl
- 1 Pkg. Backpulver

Vegan werden die Kekse mit veganer Margarine und Ei-Esatzpulver. Statt des Pulvers geht auch eine halbe Banane oder 1 Esslöffel Apfelmus statt dem Ei.

Bei den Keksen könnt ihr bzgl. der Zutaten variieren, Z.B. statt der Haferflocken eine Müslimischung nehmen oder noch kleingeschnittene Trockenfrüchte, Schokodrops, Nüsse etc. in kleinen Mengen ergänzen.

1. Die zimmerwarme Butter mit dem Zucker verrühren, Vanillezucker und Ei hinzufügen.
2. Haferflocken, Mehl und Backpulver mischen und hinzufügen, alles gut vermengen.
3. Aus dem Teig mit 2 Teelöffeln kleine Haufen formen und diese mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.
4. Für 10 - 12 Minuten bei 200 °C backen.

