

Haferkekse



Einkaufsliste

140 g feine Haferflocken
60g Butter, zimmerwarm
60 g Margarine, zimmerwarm
80 g Dinkelmehl
80 g gemahlene Mandeln, blanchiert
80 g brauner Zucker / Dattelsüße
½ TL Echte Vanille, gemahlen
Prise Salz
1/2 TL Backpulver
2 Eier

So wird's gemacht:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben. Mit den Knethaken alles gut verkneten. Blech mit Backpapier auslegen und mithilfe von zwei Löffeln kleine Häufchen formen, aufs Backblech geben und leicht platt drücken. Bei 160 Grad Heißluft ca. 15 Minuten lang backen. Etwas auskühlen lassen und genießen!