



Haferkekse mit Zimt

einfach und knusprig

Mehr Rezepte gibt's auf [knuspertuebchen.net](https://www.knuspertuebchen.net)

So wird's gemacht

Zunächst den Teig vorbereiten. Mehl, Haferflocken, Zimt, Zucker, Vanillezucker, Salz und Backpulver in eine Schüssel geben und ein Ei sowie Butter hinzufügen. Alles gut verrühren.

Backpapier auf ein Blech geben und mit zwei Esslöffel kleine Teigberge (ca. 2 cm groß) auf das Blech geben.

Bei 180 °C Umluft ca. 8-10 Minuten goldbraun backen. Wichtig: Komplett auskühlen lassen.

Einkaufsliste

ca. 40 Plätzchen

Teig:

- 160 g Butter
- 1 EL Zimt
- 130 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Ei
- 50 g Mehl
- 200 g kernige Haferflocken
- 1 TL Backpulver
- 1 Msp. Salz

