

HAFERFLOCKENKEKSE

AUS DER PARSEVALBACKSTUBE



DU BRAUCHST...

- 125 Gramm Butter
- 100 Gramm Zucker
- 1 Packung Vanillezucker
- 1 Ei
- 100 Gramm gemahlene Nüsse
- 150 Gramm zarte Haferflocken
- 2 Esslöffel Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver

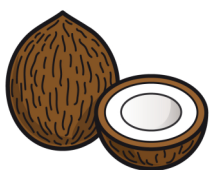


UND SO GEHT ES:

Wiege die Zutaten ab und verrühre dann alles. Forme aus dem Teig kleine Kugeln und lege sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Man kann die Kugeln auch ein bisschen flach drücken, zum Beispiel mit einer Gabel.

Sobald der Ofen auf 180 Grad vorgeheizt ist, rein mit dem Backblech!

Es dauert ungefähr 10 bis 15 Minuten, dann sind die Kekse fertig. Lass sie erst einmal bisschen abkühlen, auch wenn es schwer ist...



NOCH EIN TIPP!

Du kannst statt der gemahlene Nüsse auch andere Zutaten benutzen, z.B. Schokostreusel, Kokosraspel oder Rosinen. Schmeckt alles toll!