

Schwedische Haferkekse

Zutaten:

- 1 Ei
- 125g Zucker
- 80g Butter
- 20g Rapsöl
- 1 TL Vanilleextrakt
- 200g feine Haferflocken
- 80g Dinkelmehl
- 1 Prise Meersalz
- 1 Pck. Backpulver
- 3 Prisen Zimt

Außerdem:

- Rührschüssel
- weitere Schüssel
- Mixer



So geht´s:

1. Den Zucker mit dem Ei sehr cremig schlagen.
2. Die weiche Butter, das Rapsöl und den Vanilleextrakt hinzugeben.
3. In einer weiteren Schüssel die trockenen Zutaten vermischen
4. Trockenen Zutaten in die andere Schüssel dazu geben und kurz unterrühren

(Sollte der Teig zu fest sein ein wenig Milch hinzufügen)

5. Backofen auf 190 Grad Ober- Unterhitze vorheizen
6. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und kleine Nocken auf das Backblech geben
ACHTUNG: Die Nocken verlaufen großflächig beim Backen.
7. Kekse auf mittlerer Schiene 9-10 Min. backen. Sobald der Rand goldbraun wird, sind die Kekse fertig

TIPP: Gerne könnt Ihr über die Kekse noch Schokolade klecksen.