SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Haferkekse | Lebkuchengewürz

Zubereitungszeit: 15 min

Kochzeit: 36 min

Gesamtzeit: 51 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3 Blech(e)

Gewürze & Zutaten:

200 g Süßrahmbutter

200 g Muscovado- oder Rohrohrzucker

1 Prise(n) Snofnugg Schneeflockensalz

2 Esslöffel Vanillezucker

1 Ei, Größe M

130 g Dinkelmehl, Typ 630

1 Teelöffel Backpulver

1 Esslöffel Lebkuchengewürz

250 g Haferflocken, zart

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C Ober- / Unterhitze vorheizen.

2. Butter, Zucker, 1 Prise Salz und Vanillezucker schaumig rühren, das Ei zugeben und alles gut aufschlagen. Dinkelmehl, Backpulver und Lebkuchengewürz mischen

und unterrühren. Anschließend die Haferflocken untermischen.

3. Den Teig in 20 - 24 gleich große Bällchen portionieren. Jeweils 8 Stück mit ausreichend Abstand versetzt auf das Backpapier setzen und etwas flach drücken.

4. Die Kekse nun für 10-12 Minuten goldgelb backen, die Ränder sollten leicht gebräunt sein. Anschließend unbedingt noch auf dem Backpapier nachziehen lassen, da sie nach dem Backen noch sehr weich sind. Dann auf einem Gitter vollständig abkühlen lassen.