

Fahrrad-Haferflocken Kekse

(zum Ausstechen oder schneiden)

Einfaches Rezept

15 Min. Vorbereitung + 1 Std Kaltstellen

Arbeitszeit 15 Min

Zutaten

- 200 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 2 Eier
- 300 g Mehl
- 100 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
- 200 g Haferflocken
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 TL Spekulatiusgewürz

- kernige Haferflocken zum ausrollen (normale gehen aber auch)

Butter und Zucker schaumig schlagen, die Eier hinzugeben und unterrühren. Mehl, Haferflocken, Mandeln, Backpulver und Spekulatiusgewürz miteinander vermischen und löffelweise unterrühren. Zum Quellen der Haferflocken den Teig für mindestens eine Stunde kalt stellen.

Die Arbeitsfläche mit Mehl und (kernigen) Haferflocken auslegen und den Teig portionsweise ca. 4 Millimeter stark ausrollen und ausstechen oder Quadrate (ca. 4cm) ausschneiden.

Im Backofen bei 150°C für ca. 12-14 Minuten backen.

Nachdem die Kekse abgekühlt sind, in einer Blechdose luftdicht aufbewahren.

Ideal als Snack auf Radtouren.