



Haferkekse

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
5min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Butter	150 g
Brauner Zucker	230 g
Eier	2 St.
Dinkelmehl, Type 630	60 g
Backpulver	8 g
Haferflocken, kernig	115 g
Haferflocken, zart	115 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Backofen auf 160 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel weiche Butter und Zucker mit einem Handrührgerät mit Schneebesen schaumig schlagen. Nach und nach Eier hinzugeben. Mehl mit Backpulver unterrühren und abschließend Haferflocken hinzugeben.
2. Kleine Häufchen auf ein Backblech mit Backpapier geben. Nicht zu eng setzen, da die Häufchen noch zerlaufen. Haferkekse im Ofen ca. 16 Min. goldgelb backen, abkühlen lassen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	803 kcal
Kohlenhydrate	102 g
Eiweiß	13 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	37 g