



Basis-Rezept für mürbe Haferkekse

Zutaten

Ergibt ca. 20–25 Stück.

- 3 Eier (Größe M)
- 80 g Kokosblütenzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 150 g weiche Butter
- 300 g Kleinblatthaferflocken
- 2 EL Sonnenblumenkerne
- 30 g Dinkelmehl (gerne Vollkorn)
- ½ Päckchen Weinstein-Backpulver

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Zucker, Vanillezucker und Eier mit dem Handrührgerät in einer Schüssel schaumig rühren. Butter, Haferflocken und Sonnenblumenkerne zugeben und unterrühren. Danach Mehl und Backpulver hinzufügen und alles gut vermischen.
3. Mit einem Teelöffel 17–20 Portionen von der Teigmasse abstechen und auf das vorbereitete Backblech setzen. Ausreichend Abstand zwischen den Portionen lassen, da die Haferkekse beim Backen noch etwas zerlaufen.
4. Im vorgeheizten Backofen etwa 15 Minuten backen, bis die Kekse goldbraun sind.
5. Die Haferkekse herausnehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Variationen:

- Nach Belieben 2–3 EL getrocknete Cranberrys unter den Teig mischen.
- Mit eingebakenen Schokolinsen werden Kinder die größten Haferkekse-Fans.
- Gehackte Nüsse oder Mandeln ... und die Kekse werden richtig kernig.

Tipp für die vegane Variante: je Ei kann eine halbe Banane untergemengt werden.