

Haferflockenkekse

Kernige, saftige Haferflockenkekse mit Rosinen und Zimt - Haferflockenkekse Rezept zum selber backen.

etwa 50 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Mürbeteig:

50 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

250 g kernige Haferflocken

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-

Zucker

1 TL gemahlener Zimt

125 g weiche Butter oder Margarine

1 Ei (Größe M)

50 g Rosinen

Zum Verzieren:

50 g Dr. Oetker Kuvertüre Vollmilch

Wie backe ich einfache Haferflockenkekse?:

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, außer die Rosinen, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Zum Schluss kurz die Rosinen unterrühren. Aus dem Teig mit Hilfe von 2 Teelöffeln walnussgroße Häufchen auf das Backblech setzen, leicht andrücken und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Haferflockenkekse mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

3 Verzieren:

Kuvertüre hacken, in einen kleinen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Dann eine kleine Ecke abschneiden und die Haferflockenkekse mit der Kuvertüre besprenkeln.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Rosinen können auch Cranberrys, kandierter Ingwer oder gehackte Nüsse verwendet werden.

