

HAFERKEKSE MIT ZIMTIGEM APFEL



Diese knusprigen Haferkekse sind im Innern schön weich. Ich habe sie mit dem 3Bears Porridge in der Sorte „zimtiger Apfel“ zubereitet, wodurch sie den perfekten Geschmack bekommen. Das Porridge gibt's in verschiedenen Sorten und so kann die Geschmacksrichtung auch ganz einfach verändert werden. Die Zubereitung der Kekse dauert weniger als 20 Minuten, sie halten sich luftdicht verpackt mehrere Wochen und sind auch eine tolle Geschenkidee.



Zubereitungszeit
20 Minuten



Back-/Kochzeit
17 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C H

PORTIONSRECHNER:

Stück: 25

HAFERKEKSE

Weiche Butter mit dem Rohrzucker, Zucker und Salz in 4-5 Minuten cremig rühren. Anschließend das Ei einrühren. Die restlichen Zutaten hinzufügen und den Teig vermengen. Den Ofen auf 170°C Heißluft vorheizen. Mit einem mittleren Eisportionierer (4,5 cm Ø) Teigkugeln mit Abstand auf ein mit Backfolie belegtes Blech legen und leicht flach drücken. Die Kekse nun mit mehreren Blechen gleichzeitig im vorgeheizten Ofen für etwa 13-17 Minuten backen, bis sie am Rand und an der Oberfläche leicht hellbraun sind. Herausnehmen, vollständig abkühlen lassen und dann erst vom Blech nehmen. Luftdicht verpackt halten sie etwa 2 Wochen.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!



Da ich das 3 Bears Porridge „zimtiger Apfel“ verwende, benötige ich keine weiteren Zutaten und Gewürze. Das Porridge gibt's in verschiedenen Sorten und somit können die Kekse geschmacklich wunderbar variiert werden.

HAFERKEKSE:

- 230 g** Butter (weich)
- 50 g** Rohrzucker
- 50 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 1** Ei
- 140 g** Porridge (3 Bears, zimtiger Apfel)
- 80 g** Mehl
- 80 g** Mandeln (gemahlen)
- 1 TL** Backpulver