

**- ANZEIGE -**

Die knusprigen Haferkekse von Ikea sind so lecker, die musste ich einfach selbst nachmachen. Sie sind schnell und einfach zuzubereiten und mit einem Portionierer werden sie gleich große und backen schön gleichmäßig. Durch die gerösteten Haferflocken und etwas Zimt bekommen sie ihren unverwechselbaren Geschmack. Ich habe zusätzlich eine [vegane Variante](#) gebacken, das Rezept dazu findet ihr ebenfalls auf meinem Blog und in meiner App.



Zubereitungszeit
25 Minuten



Back-/Kochzeit
12 Minuten



Temperatur + Heizart
180 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 18

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor und belege mehrere Lochbleche mit Dauerbackfolie.

HAFERKEKSE

Röste die Haferflocken in einer Pfanne ohne Fett, bis sie leicht gebräunt sind und duften. Verrühre die Butter mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 3-4 Minuten cremig. Gib das Ei dazu und rühre es ein. Mische die Haferflocken mit dem Mehl, Backpulver und Zimt und hebe die Mischung kurz unter die Buttermasse. Setze die Masse mit einem mittleren Portionierer mit etwas Abstand auf die Bleche und backe die Kekse im vorgeheizten Ofen bei 180 °C O/U für etwa 12-14 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen und lasse sie abkühlen, bevor du sie vom Blech nimmst. Luftdicht verpackt sind sie mehrere Tage haltbar. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!

HAFERKEKSE:

- ☐ **200 g** Kölln Haferflocken
- ☐ **125 g** Butter
- ☐ **125 g** Zucker
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt
- ☐ **1** Ei
- ☐ **80 g** Dinkelmehl (630)
- ☐ **1 TL** Backpulver
- ☐ **1 Pr.** Zimt