



Rezept für Dinkel Haferflockenkekse



Für 10 Personen

Zubereitungszeit: 30 min

Ergibt ein Blech

Zutaten:

- 100 g RIEPPER Dinkelmehl oder RIEPPER Bio Dinkelmehl
- 125 g Butter
- 100 g Haferflocken
- 125 g Honig
- 100 g gemahlene Mandeln
- Prise Salz

Nach Belieben Schokoladenglasur zum Verzieren

Zubereitung:

Ein Kuchenblech mit Blechpapier auslegen. Haferflocken im Mixer zerkleinern. Honig und Butter schaumig rühren und restliche Zutaten unterkneten. Eine Rolle formen, kühl stellen und dann in

Scheiben schneiden. Vorsichtig auf das Blech legen und backen.

Backzeit:

Bei Ober- und Unterhitze ca. 12 Min. bei ca. 185°C

Im Umluftofen müssen Temperatur und Backzeit angepasst werden.

Die Kekse können man auch mit Orangen- oder Aprikosenmarmelade gefüllt werden.