



Rezept für Haferflockenkekse



Für 5 Personen

Zubereitungszeit: 25 min

Ergibt 1 Backblech

Zutaten:

- 150 g RIEPER Doppelgriffiges- oder Weichweizenmehl Type 0 rot
- 250 g Butter
- 200 g Zucker
- 250 g kernige Haferflocken
- 100 g geriebene Kokosnuss (oder Kokosflocken)
- 1 EL Honig
- 1 Prise Salz
- 1 KL Natron

Zubereitung:

Die Haferflocken im Mixer kurz zerkleinern. Ein Backblech mit Blechpapier belegen oder einfetten und mit Mehl bestreuen. Butter, Zucker, Honig, Natron und Salz in einen Topf geben

und auf nicht zu heißer Herdplatte rühren bis die Masse flüssig ist. Die trockenen Zutaten dazugeben und alles gut vermischen. Die Masse mit einer Teigkarte auf das Blech geben, gleichmäßig flachdrücken und in das vor geheizte Rohr auf der mittleren Schiene einschieben.

Backzeit:

Bei Ober- und Unterhitze ca. 10 Min. bei 180°C.

Im Umluftofen müssen Temperatur und Backzeit angepasst werden.

Etwas abkühlen lassen, aber noch warm in kleine Quadrate schneiden.

In einer Dose lagern.