

Merry Christmas

Ultimative Haferkekse!

Zutaten:

80 g Mandelblättchen
120 g Butter
120 g Vollrohrzucker
100 g Haferflocken
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Ei
75 g Mehl
1 TL Backpulver



Zubereitung:

1. Mandelblättchen mit Messer fein kleinhacken, so dass fast gemahlenes Mehl entsteht
2. Butter bei kleiner Hitze in einem Topf zum Schmelzen bringen.
3. Zucker dazugeben und leicht karamellisieren lassen. Dabei stets mit Rührbesen umrühren, damit nichts anbrennt.
Topf anschließend vom Herd stellen.
4. Vanillezucker, Salz, Ei, zerkleinerte Nüsse, Haferflocken, Mehl und Backpulver in den Topf dazugeben und alles miteinander vermengen.
5. 2 Backbleche mit Backpapier auslegen.
6. Backofen auf 180 Grad vorheizen.
7. Mit einem Esslöffel Teig aus dem Topf nehmen und auf Backblech mit genügend Abstand zu einander platzieren.
Tipp: Es passen ca. 6 Teigleckse auf ein Blech, weil sie im Ofen sehr breit werden.
8. Mit Chocolate Chunks oder Schokotropfen bestücken.
9. Backbleche für 16 min in einer mittleren und unteren Schiene in den Ofen backen.
Nach den ersten 12 min vorsichtig die Bleche im Ofen tauschen oder tauschen lassen☺.
10. Abkühlen lassen und direkt genießen.

Alternative:

Ihr könnt den Subway-Style imitieren und 100 g Macadamia Nüsse bei Schritt 5 dazugeben.

Auch könnt ihr dunkle Schoko-Kekse backen, wenn ihr 50 g Kakao in den Teig mischt☺