

SCHÖNWETTERKEKSE



Kraftnahrung in Plätzchenform

Zutaten

500 g	Kernige Haferflocken
250 g	Butter
200 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
3	Eier
1 Fl.	Butter-Vanille-Aroma
1 Teelöffel	Backpulver
50 g	Mehl



Die Butter kochend heiß werden lassen, kernige Haferflocken (nach Belieben 200g gehobelte Mandeln) zugeben, gut umrühren und **erkalten lassen** (Tipp: Einige Zeit in den Kühlschrank stellen). In der Zwischenzeit Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig schlagen. Mehl und Backpulver zufügen und kurz verrühren. Die Masse mit den Haferflocken mischen.

Mit Hilfe von 2 Teelöffeln kleine, flache Plätzchen auf ein Backblech setzen und bei 180-190°C (Ober-und Unterhitze) auf mittlerer Einschubleiste ca. 15 Minuten knusprig backen.

Ich wünsche viel Freude & Spaß beim Backen! ☺

Herzliche Grüße

Andrea Geditz