

Chia-Cranberry-Kekse

Kategorien: Plätzchen Chias

Zutaten für: 1 Rezept

125	Gramm	Butter
75	Gramm	Zucker
1		Ei
200	Gramm	Mehl (z.B. Dinkelmehl)
50	Gramm	Gemahlene Mandeln
1	Prise	Salz

ZUTATEN NACH WAHL

Haferflocken, Chiasamen, Cranberrys, andere
-- Trockenfrüchte, Nüsse, Schokotropfen, etc..

Anleitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verrühren (Knethaken!) und in zwei Portionen aufteilen, die ihr jeweils zu einer Rolle formt und für mindestens eine halbe Stunde in den Kühlschrank legt. Ich habe bei dem Rezept mit der Anzahl der Eier etwas experimentiert, weshalb ihr auf dem Bild zwei Eier seht. Mit einem Ei werden die Kekse meiner Meinung nach aber besser! Bei den Haferflocken könnt ihr zarte oder körnige nehmen, ich habe mich für die körnigen entschieden. Kurz bevor ihr den Teig aus dem Kühlschrank nehmt, heizt ihr den Backofen auf 180°C vor. Wenn der Teig im Kühlschrank schön fest geworden ist, könnt ihr ein scharfes Messer zur Hand nehmen und ca. 0,5-1 cm dicke Scheiben runter schneiden, die ihr auf einem Backblech mit Backpapier platziert.

Die Backzeit beträgt, je nach Dicke der Kekse und Leistung eures Ofens ca. 10-12 Minuten. Guckt am besten zwischendurch mal rein. Viel Spaß beim Nachbacken und Verzehren!