

Cornflakes - Kekse 1

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 10 Stück

| | | |
|-----|-------|------------|
| 125 | Gramm | Margarine |
| 80 | Gramm | Zucker |
| 1 | | Ei |
| 150 | Gramm | Mehl |
| 1 | Teel. | Backpulver |
| 100 | Gramm | Cornflakes |
| 120 | Gramm | Rosinen |

Anleitung:

Margarine und Zucker schaumig rühren. Das Ei dazugeben und gut verrühren. Mehl und Backpulver darüber sieben und unterrühren. Cornflakes zwischen den Händen etwas zerkleinern, mit den Rosinen hinzufügen und darunter mischen. Backbleche mit Backpapier belegen. Aus dem Teig mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen von etwa 5 Gramm formen und mit etwas Abstand voneinander darauf setzen. In den vorgeheizten Backofen schieben und etwa 10 Minuten backen (E-Herd: 180° C, Umluft: 150° C, Gas: Stufe 2). Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Mein Tipp: Vanillezucker selber machen Eine Vanilleschote der Länge nach halbieren, Vanillemark auskratzen und in ein mit Zucker gefülltes Glas mit Schraubdeckel stecken. Ab und zu schütteln. So haben Sie immer einen Vorrat an Vanillezucker im Haus.

Kalorien: Stck. 20 kcal.