

Hafer - Ingwer - Kekse

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

120	Gramm	Butter
200	Gramm	Zucker
120	Gramm	Ahornsirup
60	Gramm	Schmelzflocken(feine Haferflocken)
120	Gramm	Mehl
1	Teel.	Gem. Kardamom
1 1/2	Teel.	Gem. Ingwer
1/4	Teel.	Natron
1/4	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Geriebene Zitronenschale
3	Tropfen	Butter-Vanille-Aroma

Anleitung:

Butter schmelzen, Zucker, Ahornsirup und 3 EL Wasser unterrühren - Topf vom Herd nehmen etwas auskühlen lassen; Schmelzflocken, Mehl, Gewürze, Natron, Backpulver Zitronenschale und Aroma unterrühren; 10 Minuten stehen lassen: Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen mit Teelöffel kleine Portionen auf Backpapier - Blech geben !!!!!

Achtung die Plätzchen laufen wie verrückt auseinander - schmecken aber sehr lecker!!!! 10 - 15 Minuten backen bis sie goldgelb sind.