

Hafer - Kekse

Kategorien: Plätzchen, Vollwertküche

Zutaten für: 1 Rezept

155	Gramm	Hafermehl
1	Becher	Feine Haferflocken
1/2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Salz
1	Teel.	Zucker oder mehr
60	Gramm	Zerlassenes Schweineschmalz (Magarine geht auch, Ist nicht ganz so lecker)
1/2	Becher	Warmes Wasser

Anleitung:

Hafermehl, die Flocken , das Backpulver, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. In die Mitte eine Vertiefung machen und das Wasser und das Schmalz hineingeben, alles mit einem Löffel gut verkneten. 3mm dick ausrollen und zu 6cm langen Rauten schneiden. Backblech mit Backpapier auslegen und bei 180°C ca 25. min. backen bis sie schön braun sind und lecker duften.