

Haferflocken - Keks

Kategorien: Plätzchen, Anko

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Haferflocken im Backofen hellgelb Geröstet, fein zerstoßen oder gerieben und mit
125	Gramm	Zucker
100	Gramm	Mehl
30	Gramm	Weicher Margarine
1		Ei
1	Messersp.	Backpulver oder Natron Zitronenaroma und
3-4	Essl.	Milch zu einem glatten Teig verarbeitet.

Anleitung:

Die Haferflocken aber besser abkühlen lassen, vor der Verarbeitung und wer den Teig etwas kühlen möchte, kann es gerne tun, es wird auch so gelingen.

Der Teig wird sofort (ohne Ruhen) auf mehlbestäubten Brett 6 bis 8 mm dick ausgerollt. Man sticht oder schneide runde oder viereckige Stücke aus und backt sie auf einem eingefetteten Blech in Mittelhitze hellgelb

Das Rezept stammt von ca. 1943 und ich habe es einer Zeitungsseite entnommen, die ich von einer alten Damen zusammen mit anderen Rezepten geschenkt bekam.

Quelle:

Aus der Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*08.03.2016
von Konrad Heizmann