

## Hafermehl-Kekse

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Hafermehl
220	Gramm	Vollrohrzucker
140	Gramm	Butter
2		St Eier, Klasse L
1		St Zitrone, davon nur die Schale
3	Teel.	Mandelöl (Apotheke)
	Etwas	Sahne
1	Prise	Meersalz

### Anleitung:

1. Schritt Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten.
2. Schritt Den Teig zu gleichmäßigen Rollen formen und diese in gleichmäßige Scheiben schneiden. Nicht dicker als 5 mm.
3. Schritt Auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech die Scheiben mit etwas Abstand auslegen und für 10 Minuten bei 200°C backen.

Das ist das Original Heidesandgebäck.