

Steffis Haferkekse

Kategorien: Plätzchen, Hafer, Weihnachten

Zutaten für: 60 Stück

300	Gramm	Butter
500	Gramm	Haferflocken, kernige
2		M.-große Ei(er)
300	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillinzucker
1	Prise	Salz
50	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver (leicht gehäufte TL)

Anleitung:

Butter schäumend aufkochen. Die Haferflocken zufügen, unterrühren und auskühlen lassen.

Eier, Zucker, Vanillinzucker and Salz in einer Schüssel ca. 8 Minuten schaumig schlagen. Mehl and Backpulver mischen und kurz unterrühren. Dies zur Fett-Haferflocken-Masse geben and mit einem Kochlöffel unterheben. Mit 2 Teelöffeln von der Haferflockenmasse kleine Häufchen auf mit Backpapier ausgelegte Bleche setzen.

Im vorgeheizten Ofen bei 175°C Ober-/Unterhitze (Umluft: 150°C, Gas: Stufe 2) ca. 20 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen.