

Rezept: Haferkekse (für 40 Kekse)

Zutaten

4 Eier
80 g Zucker
2 Päckchen
Vanillezucker
250 g Butter
300 g feine Haferflocken
200 g kernige Haferflocken
80 g Weizenvollkornmehl



vegetarisch

Zubereitung

1. Eier, Zucker und Vanillezucker mit einem Handmixer zu einer cremigen Masse rühren.
2. Die Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze langsam schmelzen lassen.
3. Die Haferflocken und das Mehl zu der Eiermasse geben und gut verrühren.
4. Zum Schluss auch die geschmolzene Butter zufügen. Der Teig sollte gut vermischt sein.
5. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen und mit Hilfe zweier Esslöffel den Teig darauf portionieren. Genügend Platz dabei lassen. Es sollten etwa 40 Kekse entstehen.
6. Bei 180 Grad (Umluft) etwa 15 Minuten auf der mittleren Schiene backen.
7. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Tipp: Der Teig kann durch Gewürze noch einen besonderen Geschmack bekommen. Im Sommer passt etwas Frisches, wie Zitronen- oder Orangenabrieb. Dafür bitte nur Bio-Früchte benutze. Im Winter passen Zimt- oder Lebkuchengewürz.

Weitere Praxistipps, Rezepte und Infos zum FreizeitFit4Kids-Programm findet ihr unter www.freizeitfit4kids.de

Wir freuen uns über Feedback und weitere Ideen von Euch. Gerne erstellen wir weitere Praxistipps gemeinsam mit Euch für unsere Website. Bei Interesse oder rüchfragen, schreibt uns an kontakt@freizeitfit4kids.de