

Besser als Müsliriegel: Knusprige Haferkekse



Knusprige Haferkekse

Mit der Adventszeit beginnt die Backzeit für Gutsle bzw. Plätzchen, die unsere Vorfreude auf die stille Zeit steigert. Dabei gehören Vanillekipferl, Springerle, Lebkuchen und Spitzbuben zu den beliebtesten, aber auch aufwendigsten Spezialitäten. Wer hätte gedacht, dass mit Haferflocken ein einfaches und köstliches Rezept wartet, das jederzeit schnell gebacken werden kann? Dazu sind lediglich eine Handvoll Zutaten notwendig. Genuss ist garantiert.

Deswegen hier das Rezept für die köstlichen "**Haferkekse**":

Zutaten

- 500 g kernige Haferflocken
- 250 g Butter
- 225 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Eier
- 50 g Mehl

- Etwas Zimt und Muskatnuss

Zubereitung

Die Butter erhitzen, Haferflocken zugeben, verrühren und abkühlen lassen.

Dann Eier, Zucker, Vanillezucker, Zimt, Muskatnuss und Mehl verrühren und unter die Haferflocken geben.

Anschließend kleine Häufchen (2 TL) formen und auf zwei, mit Backpapier ausgelegte, Backbleche verteilen.

Bei 160°C (vorgeheizt, Umluft) 15-18 Minuten goldgelb backen.