

Leckere Haferkekse



ZUTATEN:

- *300 g Margarine*
- *270 g Zucker*
- *1 Pck Vanillezucker*
- *1/2 Pck Backpulver*
- *175 g gemahlene Mandeln*
- 1 Prise Salz
- 375 g Haferflocken (zart)

UND LOS GEHTS:

1. Die Margarine, den Vanillezucker und den Haushaltszucker in eine Schüssel geben und gut mit dem Handmixer verrühren.
2. Das Salz, Backpulver und die Mandeln dazugeben und 3 min lange mit verrühren.
3. Zum Schluss die Haferflocken unterheben.
4. Den Teig 15 min in den Kühlschrank stellen.
5. Den Backofen auf 180°C Umluft Vorheizen.
6. Mit einem Teelöffel immer 9 Kekshäufchen auf dem Blech verteilen.
7. Der Teig bleibt für 10 min im Backofen. Die Kekse abkühlen lassen, dann werden sie fester.

Viel Spaß beim Ausprobieren, Eure Tamara vom Hort Ambrosius