Haferflockenkekse

Haferflockenkekse



- 150 g kernige Haferflocken
- 60 g Weizenvollkornmehl
- 60 g gemahlenen Haselnüsse
- 60 g abgezogene gemahlene Mandeln
- 1 Ei
- 100 g flüssigen Honig
- eine Prise Meersalz
- 1 Messerspitze Bourbon-Vanille
- 125 g sehr weiche Butter
- 1 gestrichener Teelöffel Backpulver

Außerdem

- 50 g abgezogene halbierte Mandeln

Teig zubereiten

1. Haferflocken mit gesiebten Weizenvollkornmehl, Haselnüssen und Mandeln in einer Schüssel mischen.

2. Ei, flüssigen Honig, Meersalz, Bourbon-Vanille, Butter und Backpulver hinzufügen und mit dem Knethaken des Handrührgerätes zu einen Teig verarbeiten.

3. Zugedeckt im Kühlschrank etwa 15 Minuten ruhen lassen.
4. Von dem Teig mit 2 Teelöffeln walnussgroße Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen.

Verzieren und servieren

1. Mit einer Gabel etwas andrücken und je ein Stück halbierter Mandel verzieren.

Backen

1. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 10-15 Minuten backen.