

## Haferflockenkekse

---

reicht für ca. 36 Stück

100g grobe Haferflocken  
75g Butter  
1 Ei (getrennt)  
100g brauner Zucker  
1 TI Backpulver  
1 El Vollkornmehl  
1 Prise Salz



---

In einer Pfanne die Butter schmelzen lassen und die Haferflocken untermischen. Sie sollten gut benetzt sein und sich während der weiteren Vorbereitungen schön mit Butter voll saugen.

Den Zucker abwiegen und das Ei trennen. Das Eiweiß mit dem Salz schön steif schlagen, sodass sich Spitzen bilden. Dann den Zucker unter Rühren einrieseln lassen und nacheinander das Eigelb, Mehl und Backpulver ebenfalls unterrühren.

Unter diesen Teig jetzt nur noch die gebutterten Haferflocken mischen und der Teig ist fertig für den Ofen.

Ich backe pro Blech immer 12 Kekse, da sie beim Backen stark auseinander laufen. Ein Rezept ergibt also 3 Bleche. Dazu mit zwei Löffeln etwa teelöffelgroße Kleckse auf das Blech setzen. Dann ca. 11 Minuten bei 175°C Ober-Unterhitze backen.

Nach dem Backen das Backpapier am besten zum Abkühlen direkt auf ein Gitter ziehen und dort lassen, bis das nächste Blech fertig ist.

---