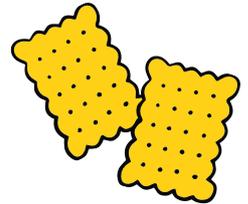




DENK  
ANSTOSS  
AKTIVITÄT

## Wir backen Kekse für den Herbst



# HAFERFLOCKENKEKSE WIE AUS SCHWEDEN

### Zutaten für ca. 70 Kekse

300 g	Butter/Margarine (zimmerwarm)
300 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
2	Eier
400 g	Haferflocken (kernige)
150 g	Mehl
1 Päckchen	Backpulver

1. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (180°C Umluft) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Butter, Zucker, Vanillezucker & Ei schaumig schlagen.
3. Haferflocken, Mehl & Backpulver mischen, danach unter die Butter-Zucker-Masse heben.
4. Mithilfe von zwei Teelöffeln auf das Backblech walnussgroße Häufchen setzen. (Achtung: Abstand halten, die Kekse werden ganz flach und rund!)
5. Ungefähr 10 Minuten backen, bis sie eine leichte Bräunung haben.
6. Auf dem Backblech erst etwas abkühlen lassen und dann zum restlichen Abkühlen auf ein Gitter legen.

FRAGEN? ANREGUNGEN? KRITIK?  
Bitte wenden Sie sich direkt an das Beratungsteam unter  
beratung@heidehofgymnasium.de  
Das Beratungsteam

