

Schwedische Haferkekse

Zutaten

125 g Butter
175 g Rohrohrzucker
10 g Vanillezucker
1 Prise (Zitronen)Salz
1 Ei
100 g feine Haferflocken
75 g gemahlene Mandeln
75 g Dinkelmehl Typ 630
2 TL Weinstainpulver



Zubereitung

1. Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren.
2. Das Ei hinzufügen und unterrühren.
3. Mandeln, Haferflocken, Mehl und Weinstainpulver mischen und zum Butter-Zucker-Ei-Gemisch geben. Gut vermengen.
4. Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und etwas flach drücken.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 175° C Umluft ca. 10 Minuten goldgelb backen. Backzeit kann je nach Ofen variieren.

Notizen

Die Kekse laufen beim Backen auseinander. Ihr müsst also genügend Abstand zwischen den Keksen lassen, sonst gibt es einen großen Keks. Ich habe auf mein Blech 12 Häufchen gesetzt.