

REZEPTE

Schnelle Haferkekse

Rezept für 4 Portionen (2 Erwachsene und 2 Grundschul Kinder)

ZUTATEN

- 20 g brauner Zucker
- 2 EL Zuckerrübensirup
- 100 g Butter
- 220 g feine Haferflocken
- 1 Prise Jodsalz



Bild: Heike Rau / fotolia

Zubereitung

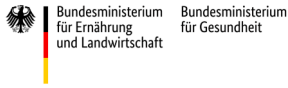
1. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
2. Zucker, Zuckerrübensirup und Butter schmelzen.
3. Haferflocken und Jodsalz unterrühren.
4. Die Masse glatt und gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech (gibt ein halbes Blech) streichen.
5. Das Ganze im vorgeheizten Ofen etwa 25 Minuten goldbraun backen.
6. Anschließend sofort in Quadrate schneiden und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Tipp

Eine Zwischenmahlzeit entspricht 3 bis 4 Kekse pro Portion. Backen Sie die doppelte Menge für den Vorrat. Die Haferkekse halten sich bis zu 6 Wochen in einer gut geschlossenen Vorratsdose. Die Haferkekse sind eine gute Alternative zu teuren und zum Teil stark gezuckerten Fertigkeksen.

QUELLE

Verbraucherzentrale NRW aus dem Buch „Gemeinsam genießen in der Familienküche“



Link zur Webseite:

<https://www.in-form.de/rezepte/suesse-kuchengebaeck/schnelle-haferkekse/>