

## »SCHWEDISCHE HAFERKEKSE«

### ZUTATEN: ZUBEREITUNG:

120 g Zucker  
100 g weiche Butter  
1 P. Vanillezucker  
  
1 Ei  
  
180 g Haferflocken (kernige)  
75 g Weizenmehl  
1 P. Backpulver  
½ TL Zimt  
1 Pr. Salz

mit  
  
in einer Schüssel gut verrühren bis der Zucker sich aufgelöst hat.  
unterrühren.  
**Backofen auf 190°C Ober- und Unterhitze vorheizen (Umluft 170°C)**  
in einer separaten Schüssel mit  
  
vermischen und unter die Buttermischung rühren.  
Mit einem Teelöffel kleine Portionen vom Teig abstechen, mit den Händen zu Kugeln formen, mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und etwas plattdrücken. Im vorgeheizten Backofen **ca. 10 Minuten** backen. Auf dem Backblech abkühlen lassen.

*Hinweis:* Luftdicht verpackt bei Zimmertemperatur gelagert halten die Haferkekse mindestens 3 Wochen.

