

Rezept (gefunden auf köln.de)

Haferflocken Kekse (35 Stk.)

Zutaten:

75 g weiche Butter
75 g Rohrzucker
1 Ei
100 g Köllnflocken (blütenart)
125 g gemahlene Mandeln
1 Pr. Salz
1 Pr. Zimt

Zubereitung:

Butter und Zucker verrühren, Ei dazu, schaumig rühren.
Flocken, Mandeln, Salz und Zimt dazu und zu Teig kneten.
In 2 Teile teilen, in Frischhaltefolie zu Rollen formen.
Rollen in Frischhaltefolie stramm einwickeln, Enden zudrehen
(pers. Empfehlung: diese Rollen dann noch ein 2. Mal einwickeln, wegen Festigkeit).
Mindestens 1,5 Std. in Kühlschrank rasten lassen (pers. Empfehlung: 2 Std perfekt).
Backofen vorheizen.
Mit scharfem Messer in ½ cm Scheiben schneiden, auf Backpapier verteilen.
Auf mittlerer Schiene goldbraun backen (pers. Empfehlung: goldig = weicher)
Auf Küchengitter (am Backpapier) auskühlen lassen
(pers. Info: Die Kekse sind noch weich am Ende der Backzeit, härten aber nach Abkühlung).

In Dose aufbewahren (pers. Info: Aufbewahrung in Plastikdose, unten und oben Butterbrotpapier einlegen, wenn Du eher weichere Kekse vorziehst, so bleiben sie dann auch soft).

Ober/Unterhitze: 170 Grad (Umluft 150 Grad).
Backzeit: 10-15 Min. (pers. Info: 14 Min. sind perfekt, wenn Du es eher softer magst).

Noch eine pers. Anregung:
Wer's mag, könnte auch zB gehackte Datteln, Rosinen, etc. darunter mischen...

Gutes Gelingen und guten Appetit.