



## MEIN GENUSS



### Haferflocken-Kekse



**It's a match!**

Ein unwiderstehliches Duo:  
Haferflocken und Spekulatiusgewürz!



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 In einer beschichteten Pfanne die Butter erhitzen. Bevor die Butter ganz geschmolzen ist, Haferflocken, Mandeln und Rohrzucker unter ständigem Rühren nach und nach hinzugeben. Die Mandeln können auch durch gemahlene Haselnüsse ersetzt werden. Das Nussgemisch etwa 5 Minuten rösten, bis ein aromatischer Duft entsteht.
- 2 In einer Schüssel das Ei aufschlagen. Zusammen mit dem Zucker zu einer cremigen und dickschaumigen Masse verarbeiten. Das geht am besten mit einer elektrischen Küchenmaschine. Nun das Mehl hinzufügen und alles gründlich vermischen, bis ein glatter Teig entsteht. Für eine fruchtige Note, wahlweise eine pürierte Banane dem Teig untermischen.
- 3 Zum Schluss die gerösteten Haferflocken in den Teig mischen.
- 4 Belege ein Backblech mit Backpapier. Mit einem Teelöffel einen kleinen Haufen Teig auf dem Backblech platzieren. Zwischen den Teighäufchen sollte ausreichend Abstand eingehalten werden.
- 5 Den Backofen auf 180 °C (Heißluft) vorheizen. Die Haferflockenkekse brauchen etwa 10 bis 12 Minuten, bis sie fertiggebacken sind.

### Zutaten

*Pro Portion = 6 Stück*

100 g Haferflocken, blütenzart  
75 g Mandeln, gemahlen  
1 Ei  
4 EL Zucker  
1 EL Rohrzucker  
75 g Butter  
1 EL Zitronensaft  
1 Prise Salz  
50 g Mehl  
1 TL Spekulatiusgewürz

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 05.01.2027.