



Haferflockenkekse

Ergibt: 40 Kekse

Zutaten:

130 g Haferflocken	1 TL Zimt
115 g Erythrit	100 g Mehl
85 g brauner Erythrit-Zucker	60 g Butter
1 Prise Salz	55 g Halbfettbutter
1 TL Backpulver	
1 TL Vanillearoma	optional: 100g Rosinen

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
2. Die Haferflocken mit dem Mehl, Salz, Backpulver und Zimt mischen.
3. Butter und Halbfettbutter schmelzen. Die beiden Zuckersorten dazu geben und schaumig schlagen. Dann das Ei und das Vanillearoma zugeben und weiter rühren.
4. Dann die trockenen Zutaten dazugeben und verrühren.
5. Wenn gewünscht, zum Schluss die Rosinen vorsichtig unterheben.
6. Auf die beiden Backbleche 40 Kekse setzen.
7. Im vorgeizten Backofen ca. 10 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.