

# HAFERTALER

## GESÜNDERE WEIHNACHTSKEKSE

### ZUTATEN

300 g Haferflocken  
3 g Backpulver  
60 g Zucker  
30 g Butter  
1 Ei (Größe: L)  
60 g Sauerrahm  
Mehl zum Verarbeiten

### ZUBEREITUNG

Haferflocken mit einer Küchenmaschine oder einem Handmixstab zu Hafermehl verarbeiten. Hafermehl mit Backpulver und Zucker vermischen, Butter hinzugeben und alles gut abbröseln. In eine Mulde das Ei und den Sauerrahm geben und zu einem kompakten Teig kneten. Teig für eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Ofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig mit wenig Mehl ausrollen, runde Kekse ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. 10 bis 12 Minuten goldbraun backen.



einfach



fettreduziert, zuckerarm, mit ballaststoffreichen Haferflocken

