

BACKEN
MIT GLOBUS

und

Sally

Unsere
bezaubernde
Weihnachtszeit



**Haferkekse mit
zimtigem Apfel**






Zutaten

Haferkekse

230 g Butter (weich)
50 g Rohrohrzucker
50 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei

140 g Porridge
(3Bears, Zimtiger Apfel)
80 g Mehl
80 g Mandeln (gemahlen)
1 TL Backpulver



 25 Stück  20 Min.  13–17 Min. 170° C Heißluft

Außen knusprig lecker, innen himmlisch weich – diese Haferkekse sind so, wie wir sie lieben! Ihren perfekten Geschmack nach „zimtigem Apfel“ erhalten sie durch 3Bears Porridge in der gleichnamigen Sorte. So entstehen abwechslungsreiche Leckerbissen, die in knapp 20 Minuten zubereitet sind und sich, luftdicht verpackt, mehrere Wochen halten. Hervorragend zum Verschenken – oder selbst genießen!

1 Vorbereitung

Den Ofen auf 170 °C Heißluft vorheizen.

2 Teig

Weiche Butter mit dem Rohrohrzucker, Zucker und Salz in 4–5 Minuten cremig rühren. Anschließend das Ei einrühren. Die restlichen Zutaten hinzufügen und den Teig vermengen.

Mit einem mittleren Eisportionierer (4,5 cm Durchmesser) Teigkugeln mit Abstand auf ein mit Backfolie belegtes Blech legen und leicht flach drücken.

Die Kekse nun mit mehreren Blechen gleichzeitig im vorgeheizten Ofen für etwa 13–17 Minuten backen, bis sie am Rand und an der Oberfläche leicht hellbraun sind.

Herausnehmen, vollständig abkühlen lassen und dann erst vom Blech nehmen.

Luftdicht verpackt halten sie etwa 2 Wochen.

Tipp: Durch die Verwendung des 3Bears Porridges „Zimtiger Apfel“ werden keine weiteren Zutaten und Gewürze benötigt. Da es das Porridge in verschiedenen Sorten gibt, können Sie den Geschmack der Kekse immer wieder neu an Ihre Wünsche anpassen.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

backen-mit-globus.de

