

# Haferkekse mit Himbeeren

## Zutaten für circa 18 Stück

150 g	zimmerwarme Butter
80 g	brauner Zucker
80 g	weißer Zucker
1	Ei
1 Päckchen	Vanillezucker
150 g	Mehl
0	Salz
125 g	zarte Haferflocken
100 g	Himbeeren

## Zubereitung:

### Schritt 1:

Butter und beide Zuckersorten mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. Ei und Vanillezucker unterrühren. Mehl und Salz unterrühren. Haferflocken unterrühren und zum Schluss die Himbeeren

### Schritt 2:

Aus dem Teig mit Hilfe von 2 Löffeln ca. 18 flache Kleckse (5–6 cm Ø) auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche verteilen. Bleche nacheinander im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 10 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

**Tips:** Vorsicht, Bruchgefahr! Die Kekse sind noch weich, wenn man sie aus dem Backofen nimmt. Daher zuerst etwas abkühlen lassen. Keine frischen Himbeeren zur Hand? Dann einfach TK-Himbeeren verwenden. Diese aber vorher antauen lassen.

**Guten Appetit**