

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 untermischen. 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.

Tipps: 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