Entdeckt und gefunden bei Rila die Genussentdecker: www.rila.de



Haferflocken Lebkuchen Kekse

Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 12 Stücke

Haferflocken Lebkuchen Kekse

200 Rinatura Haferflocken Bio

100 Dinkel- oder Weizenmehl

1 Rinatura Weinsteinbackpulver Bio

2 Lebkuchengewürz

1 McCormick Zimt gemahlen

1 Salz

80 Rinatura Rohrzucker Bio

1 Ei

80 Rinatura Kokosöl kaltgepresst Bio

2 Rinatura Ahorn Sirup Bio

Pflanzenmilch

1 Vanilleextrakt

Haferflocken Lebkuchen Kekse

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Haferflocken, Mehl, Backpulver, Lebkuchengewürz, Zimt

und Salz vermischen.

In einer zweiten Schüssel Öl, Zucker, Sirup, Milch und Vanille cremig rühren. Das Ei unterrühren.

Das Ganze zu den trockenen Zutaten geben und alles zu einem weichen Teig vermengen. Wenn der Teig zu trocken ist, etwas mehr Milch hinzufügen.

Mit einem Esslöffel kleine Portionen auf das Backblech setzen und leicht flach drücken.

Im Ofen 10–12 min. backen, bis die Ränder leicht goldbraun sind.

Auf dem Blech 5 min. abkühlen lassen, dann auf einem Gitter vollständig auskühlen.