

Cornflakes-Hafer-Kekse

200 g Dinkelmehl, Typ 1050
150 g Butter
100 g brauner Zucker
60 g Cornflakes
40 g zartschmelzende Haferflocken
5 EL Milch (1,5% Fett)
1 Vanilleschote
½ TL Backpulver
½ Bio-Zitrone, Abrieb
Salz

Küchenmesser • Küchenreibe • Sieb

Rührschüssel • Schneebesen oder Handmixer

Backblech • Backpapier

Zubereitung Zimmerwarme, weiche Butter zusammen mit Zucker, dem Mark der Vanilleschote, der abgeriebenen Zitronenschale und einer Prise Salz mit dem Handmixer schaumig rühren. Das Mehl mit Backpulver in ein Sieb geben und in die Butter-Zucker-Masse sieben. Die Milch dazugeben und gut verrühren.

Cornflakes mit Haferflocken dazugeben, alles vermischen, dann mit der Hand zusammendrücken, bis die Masse bindet. Nicht kneten! Teig zu einer Rolle formen, in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Teigscheiben darauf setzen. Bei 175 °C auf der mittleren Schiene etwa 12 Minuten goldgelb backen.

Ergibt 16-20 Stück · Nährwert pro Stück:

144,4 kcal · Eiweiß 2,2 g · Fett 7,4 g · Kohlenhydrate 17 g · Ballaststoffe 0,95 g

