

Erdnussbutterkekse

Description

Zutaten

Für 14 Stück

180 g cremige Erdnusscreme

110 g Zucker

1 Prise(n) Salz

2 Eier (Gr. M)

200 g kernige Haferflocken

Backpapier

Zubereitung

1. In einer Schüssel Erdnusscreme, Zucker und Salz mit den Schneebesen des Handrührgerätes ca. 3 Minuten cremig rühren. Eier und Haferflocken unterrühren.
2. Aus der Masse ca. 14 gleichgroße Kugeln formen und auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen, dabei genügend Abstand halten und flach drücken. Kekse blechweise nacheinander im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 12 Minuten backen. Kekse vorsichtig auf ein Kuchengitter legen und auskühlen lassen.

Ernährungsinfo

14 Stück ca. :170 kcal6g Eiweiß8g Fett19g Kohlenhydrate

Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

Februar 16, 2018

Author

jeanny