



Karotten-Haferflocken-Kekse

Description

Gesamtzeit 1 Std. 20 min
Zubereitungsdauer 25 min
Garzeit 55 min

Portion(en) 30

Schwierigkeitsgrad Leicht

Wenn du die Kekse nicht so knusprig, sondern lieber Soft magst, hole sie am besten bereits nach 20 Minuten wieder aus dem Ofen.

Zutaten

Karotten/Möhren
150 g

Eier, Hühnerei, Eigelb
1 Stück

Halbfettmargarine, 39 % Fett
80 g

Haferflocken/Vollkornhaferflocken
80 g, zart

Zucker
50 g

Weizenmehl
30 g

default watermark

Backpulver
1 TL

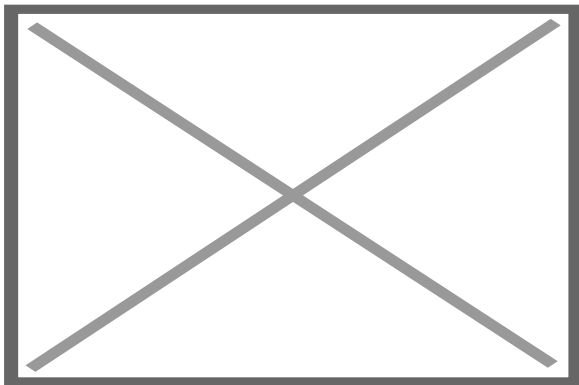
Zimt
½ TL

Zitronensaft
2 TL

Anleitung

Karotten schälen, raspeln und überschüssige Flüssigkeit ausdrücken. Karottenraspel mit Eigelb, Margarine, Haferflocken, Zucker, Mehl, Backpulver, Zimt und Zitronensaft zu einem Teig verrühren. Backofen auf 160° C Umluft (Ober-/Unterhitze nicht empfehlenswert) vorheizen.

Mit 2 Teelöffeln aus dem Teig 30 Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und leicht andrücken. Karotten-Haferflocken-Kekse im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten backen. Backofentemperatur auf 120° C reduzieren, Kekse weitere ca. 35 Minuten backen, auskühlen lassen und servieren.



Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

November 6, 2021

Author

jeanny