

Köstlich Haferflocken Kekse

Zutaten

- 1 1/2 Tassen (120 Gramm) Haferflocken oder Porridge Mischung
- 1/2 Tasse (63 Gramm) Bio-Mehl
- 1/2 Tasse (100 Gramm) Zucker
- 1 TL Backpulver
- 1/4 TL Salz
- 2/3 Tasse (130 Gramm) Rosinen
- 1/3 Tasse (40 Gramm) gehackte Walnüsse (optional)
- 1/4 Tasse (60 ml) Olivenöl
- 6 Esslöffel Milch / Hafermilch / Kokosmilch

Zubereitung

Heizen Sie Ihren Backofen auf 190 ° C vor und legen Sie Backpapier auf ein Backblech.

In einer großen Schüssel Haferflocken oder eine Porridge Mischung, Mehl, Zucker, Backpulver, Salz und Rosinen mischen.

Wenn der Ofen heiß ist, geben Sie das Öl und die Milch oder Hafermilch oder Kokosmilch zu den trockenen Zutaten und mischen Sie gut.

Formen Sie den Teig zu Keksscheiben. Ich forme den Teig einfach mit nassen Händen zu Kugeln und drücke alles flach zusammen, bevor ich sie auf das Backpapier lege.

Sie können sie so groß oder klein machen, wie Sie möchten. Ich bekomme normalerweise ungefähr 8 Kekse von diesem Rezept.

Ca. 15 Minuten backen oder bis sie oben nicht mehr nass erscheinen und die Böden anfangen, goldbraun zu werden. Aber aufpassen, der Boden verbrennt sehr schnell.

Aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitterrost abkühlen lassen.

Alternativ können Sie halb Rosinen und halb getrocknete Preiselbeeren anstelle von nur Rosinen verwenden. Als ich das tat, benutzte ich auch die Walnüsse, um die Aromen auszugleichen.