

Hafer-Ingwer Kekse

Mengenangaben für **4 Portionen**

Rezept

Zutaten:

- Haferflocken: 150 g
- Ingwer: 10 g
- Vanillepulver: 1 Messerspitze(n)
- Butter: 75 g
- Brauner Zucker: 50 g
- Ei: 1 Stück
- Zitrone: 1 Stück
- Salz: 1 Prise(n)
- Dinkelvollkornmehl: 100 g
- Backpulver: 0,5 TL

Zubereitung:

Ingwer schälen und fein hacken. Mit dem Vanillepulver und den Haferflocken in einer Pfanne kurz anbraten und auf die Seite stellen. Abkühlen lassen. Das Ei mit dem Zucker schaumig schlagen, Butter unterrühren, etwas Zitronenschale und eine Prise Salz dazugeben. Alle Zutaten miteinander vermischen und zu einem Teig formen. In einer Frischhaltefolie für mind. 30 Minuten im Kühlschrank kaltstellen. Der Teig sollte etwas fester werden. Mit etwas Mehl auf eine Arbeitsfläche geben, ausrollen und Kekserl formen oder ausstechen. Den Ofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen und die Kekse für ca. 10 Minuten backen.

Nährwerte pro Portion:

Energie	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Kohlenhydrate	Zucker	Eiweiss	Ballaststoffe	Salz
151 kcal	2,3 g	0,5 g	26 g	6,9 g	4,9 g	3,05 g	0,24 g

Allergen(e):

A - Gluten	C - Eier	G - Milch