Knusprige Vollkorn-Haferkekse

Kekse & Kleingebäck · ca. 30 Stück · Arbeitszeit 15 Min. · Gesamtzeit 45 Min.

Rezept online

ZUTATEN

- 125 g weiche Butter, in Stücken
- 100 g brauner Zucker
- 1 EL Zuckerrübensirup oder Honig
- 125 g Weizenvollkornmehl
- 100 g zarte Haferflocken
- 1/2 TL Natron
- 1 Prise Salz
- 1–2 EL Milch

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und zwei Bleche mit Backpapier belegen.
2. Butter, Zucker und Sirup in den Mixtopf geben und **30 Sek./Stufe 4** cremig rühren.
3. Mehl, Haferflocken, Natron, Salz und Milch zugeben und **20 Sek./Linkslauf/Stufe 4** zu einem krümeligen Teig verarbeiten.
4. Walnussgroße Kugeln formen, mit Abstand auf die Bleche setzen, mit einer Gabel flach drücken und ca. 14–16 Minuten goldbraun backen. Auf dem Blech fest werden lassen.

> **Tipp:** Eine Seite in geschmolzene Zartbitterschokolade tauchen – so werden sie zum Lieblingskeks zum Tee.

Heruntergeladen am 25.11.2026 von https://tm5-rezepte.de/