

## Caillous Müslikekse

### Du brauchst:

130g Butter  
1 Päckchen Vanillezucker  
75g brauner Zucker  
1 Ei  
2 Esslöffel Honig  
40g Dinkelmehl  
½ Teelöffel Backpulver  
100g grobe Haferflocken  
100g gehobelte Mandeln

Waage  
Rührschüssel  
Mixer oder Küchenmaschine  
Löffel  
Backpapier  
2 Backbleche  
Backofen  
Stoppuhr

### Schritt 1:

Im ersten Schritt werden die Butter, der Vanillezucker, der braune Zucker, das Ei und der Honig in einer Rührschüssel gut vermengt. Danach wird das Dinkelmehl mit dem Backpulver vermischt und ebenfalls untergerührt. Jetzt werden die Haferflocken und die gehobelten Mandeln mit dem Löffel untergehoben.

### Schritt 2:

Nun werden zwei Backbleche mit dem Backpapier ausgelegt. Aus dem Teig können kleine Kugeln geformt und mit etwas Abstand auf dem Blech verteilt werden. Dann die Kugeln mit einem Löffeln flach drücken

### Schritt 3:

Die Backzeit beträgt 12 Minuten bei 180 Grad im vorgeheizten Backofen.

### Schritt 4:

Die Müslikekse sind fertig, wenn der Rand leicht karamellisiert. Am besten lässt man sie direkt auf dem Blech auskühlen, da sie noch heiß und sehr weich sind.