

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.