

Weihnachtsbäckerei 2020

Rezept 16: Müsli-Kekse (ca. 50 Stück)



Teig:

120 g Butter oder Margarine

2 EL Honig

1 Tasse Müsli

1 Handvoll Haferflocken

½ Tasse Kokosraspeln

½ Tasse Haselnüsse oder Mandeln (gemahlen)

½ Tasse Weizenmehl

½ Tasse Dinkelvollkornmehl

¼ Tasse Rohrzucker

1 TL Backpulver

(Die Tasse sollte dabei nicht zu groß sein – etwa 200 ml Fassungsvermögen)

Zubereitung:

Die Margarine oder den Butter in einem kleinen Topf schmelzen und mit Honig mischen. Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel vermischen, dann die geschmolzene Margarine hinzufügen und alles gut vermengen. Mit den Händen anschließend etwa walnussgroße Häufchen formen, leicht andrücken und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 160°C 20 Minuten backen. Auskühlen lassen und fertig.