

Haferflocken-Kekse

[Dessert](#)[Brot&Gebäck](#)[Kekse](#)[Süße Gerichte](#)[Vegetarisch](#)[Weihnachten](#)[Winter](#)

ZUBEREITUNG

Die Rosinen mit etwas Wasser für ca. 15 Minuten auf dem Herd kochen lassen. Die Rosinen abkühlen lassen. Den Backofen auf 180 °vorheizen. Rama Margarine, Zucker, Gewürze und Salz in einer Schüssel cremig rühren, die Eier langsam unterrühren. Backpulver, Mehl, Haferflocken und Rosinen hinzufügen und gut verrühren. Mit einem Löffel Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen im Abstand von ca. 4 cm. Die Kekse ca. 10-12 Minuten backen.



ZUTATEN

225 g brauner Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

1 TL Lebkuchengewürz

1/2 TL Zimt

1 Prise Salz

175 g Rama Margarine

2 Eier

250 g Mehl

150 g Haferflocken

1/2 Pkg. Backpulver

200 g Rosinen