

## Zimt-Haferkekse

### Zutaten:

150 g	zarte Haferflocken
50 g	kernige Haferflocken
50 g	gemahlene Walnüsse
75 g	Vollkornmehl
60 g	Zucker
1	Päckchen Vanillezucker
1 TL	Backpulver
1,5	TL Zimt
2	Eier
100 g	weiche Butter



### Zubereitung

Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Alle trockenen Zutaten in eine Schüssel abwiegen und verrühren. Butter und Eier zuletzt dazu geben. Zu einem kernigem, etwas feuchtem Teig verkneten.

Mit einem Teelöffel Teigbrocken abstechen und zu walnussgroßen Kugeln formen.

Das Backblech mit Backpapier belegen. Kugeln darauf setzen und dabei platt drücken.

Kekse in etwa 12 Minuten im Backofen backen, bis der Rand leicht gebräunt ist. Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und genießen!

In einer Blechdose lassen sich die Haferkekse über 6 Wochen lagern.