

Haferflocken-Walnuss-Taler

Leicht ⌚ ca. 40 Min.



Zutaten | 1 Portion

125 g Nüsse z.B. Walnüsse
50 g Vollkornmehl
165 g Haferflocken
80 g Zucker
1 TL Backpulver
1 Packung Vanillezucker
1 TL Zimt
1 Ei
100 g gewürfelte kalte Butter
Optional: Schokolade zum Glasieren

Zubereitung

Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Nüsse fein hacken. In einer Rührschüssel zuerst Mehl, Zimt und Backpulver. Dann Zucker, Vanillezucker, das Ei und die gewürfelte Butter hinzufügen und zu einem Teig kneten. Die Haferflocken und die Nüsse unter den Teig heben und alles kurz ruhen lassen. Mit zwei Löffeln kleine Portionen abnehmen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech platzieren. Kekse auf der mittleren Schiene für etwa 15 Minuten backen. Optional nach dem Abkühlen mit Schokoladen glasieren.