

Man muss immer was zu Naschen haben: Haferflockenkekse mit Rumrosinen für den Knabbervorrat



Neulic

h bei mir in der Küche:

„Ich glaube, wir wurden vergessen.“ flüstern ein paar Handvoll Haferflocken in ihrer Tüte.

„Wir stehen schon monatelang hier im Schrank rum.“

„Da geht es mir nicht anders!“ tönt der Zuckerrübensirup hinter einer anderen Tür. *„Ich bin eine gefühlte Ewigkeit offen und niemand benutzt mich.“*

„Wie wurden auch nonnisch benutzt. Und dabei hat sie uns von Wochen angesetzt für den Kuchen.“ lallen die Rumrosinen in ihrem Marmeladenglas.

„Dabei kann man aus uns so tolle Kekse backen.“ seufzen die Flocken und träumen von runden, kernigen Knuspergebäcken.

„Pah!“ Der Zuckerrübensirup hat da keine große Hoffnung mehr. *„Mit mir macht keiner mehr was! Irgendwann werde ich schlecht und man wirft mich weg!“*

„Da kommt ja, die Naschkatze. Glaub sie will backen.“ melden die volltrunkenen Rosinen.

„Hicks. Oh, sie greif nach uns.“

„Dass ich das noch erleben darf! Ich darf was versüßen!“

„Hurra! Wir kommen in Kekse!“

Mir scheint, ich hatte Glück und mein Einfall, zu backen, hat eine drohende Küchenrebellion gerade noch verhindert.

Doppeltes Glück, denn nun haben wir mal wieder einen Vorrat an Keksen da und Knabbereien müssen ja immer vorhanden sein, oder?

Man muss immer was zu Naschen haben: Haferflockenkekse mit Rumrosinen für den Knabbervorrat



Die Kekse sind nicht sehr süß und halten sich eine Weile. So hat man immer was kleines halbgesundes für Zwischendurch oder wenn überraschend Kaffeegäste kommen. =) Das Rezept stammt aus einem meiner Lieblingsbücher, „Muffins and more“ aus der Reihe GU Küchenratgeber.

Für etwa 40 Stück:

200 g Butter
1 Ei
1 EL Zuckerrübensirup
30 g Zucker
50 ml Milch
300 g Mehl
1 TL Backpulver
1 ½ TL Zimt
½ TL Salz
120 g feine Haferflocken
100 g Rosinen*

* Rumrosinen, wenn man hat und mag.

Ich habe immer welche in einem Einweckglas, dann sind sie schön vollgesogen und hocharomatisch. =)

Ein Blech mit Backpapier auslegen.

Die Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen.

Die Butter, das Ei, den Zuckerrübensirup, den Zucker und die Milch kurz aufschlagen. Mehl, Backpulver, Zimt, Salz und Haferflocken verrühren und mit den Rosinen zur Buttermischung geben. Alles zu einem weichen Teig verrühren.

Den Backofen auf 160°C Umluft vorheizen.

Den Teig mit einem Teelöffel abstechen (ein gehäufte Löffel darfs schon sein) und die Portionen zu Kugeln formen. Mit ca. 5 cm Abstand aufs Blech legen. Mit einer Gabel etwas flach drücken.

10 Minuten backen, bis die Ränder hellbraun sind.

Kekse abkühlen lassen und in einer Keksdose aufbewahren.[nurkochen]

Man muss immer was zu Naschen haben: Haferflockenkekse mit Rumrosinen für den Knabbervorrat



Bei diesen Keksen schmeckt man den Sirup heraus, was ich sehr spannend finde. Ich backe sonst nie mit Zuckerübensirup und war sehr froh, als ich dieses Rezept las und den Anlass hatte, ein Produkt aufzubreichen. Ich hoffe, die Kekse schmecken euch! Habt eine genussvolle Zeit, eure Judith



[Share on Facebook](#)

[Share on Pinterest](#)

Man muss immer was zu Naschen haben: Haferflockenkekse mit
Rumrosinen für den Knabbervorrat

0

Send email