

Mandel-Hirseflocken-Taler

150 g Glutanoemehl Mix it Universalmehl
125 g Butter (geschmolzen und abgekühlt)
125 g Zucker
100 g gehobelte Mandeln
100 g Hirseflocken
1 Ei (Größe M)
½ Fläschchen Butter-Vanillearoma (Ersatzweise 2 x Vanillezucker)
½ P Backpulver



- Die Butter schmelzen und wieder abkühlen lassen (ca. Zimmertemperatur)
- nachdem die Butter abgekühlt ist
- den Backofen auf knapp 200 Grad vorheizen
- das Butter-Vanillearoma in die die Butter gießen, das Ei dazugeben und umrühren (Wenn die Butter zu warm ist, wird die Sache Rührei!
- Dann alle trockenen Zutaten, Mehl, Zucker, Mandeln, Hirseflocken und Backpulver mit einem Löffel trocken gut vermischen
- Danach die flüssige kalte Butter über die trockenen Zutaten gießen und
- Mit einem großen Kochlöffel oder ähnlichem gut verrühren.
- Mit einem Teelöffel 9 kleine Haufen auf ein Backpapier setzen (Teig läuft sehr aus.
- Mit den Fingern die Häufchen schön flachdrücken
- Bei ca. 190 – 200 Grad ca. 8 Minuten fertig backen
- Die Kekse sind fertig, wenn der Rand leicht gebräunt ist.
- Die Kekse werden erst beim Abkühlen fest, also Vorsicht beim Runternehmen vom Backpapier.



Viel Freude beim Nachbacken

Eure/Ihre Ulrike Brusch

www.ulrike-brusch.de

Ich freue mich über Rückmeldungen und Fotos
(gern auf Facebook)

