

Müslikekse

Zutaten:

- 50g kernige **Haferflocken***
- 30g gehackte **Sonnenblumenkerne***
- 30g gehackte **Kürbiskerne***
- 30g **Leinsamen***
- 40g gehackte **Haselnüsse***
- 2 EL **Dinkelmehl***
- 60g flüssige Butter
- 1 Ei
- 50g **Zucker*** oder **Honig***
- etwas **Vanillepulver***
- 1 Prise **Salz***
- ½ TL **Zimt***



*im Laden erhältlich



UNVERPACKT
von DAHOAM

Zubereitung:

- Haferflocken, Sonnenblumen- und Kürbiskerne mit Leinsamen, Haselnüssen und Mehl mischen.
- Die Butter dazugeben und verrühren.
- Das Ei mit dem Zucker/Honig und Vanillepulver schaumig rühren. Salz und Zimt zufügen. Unter die Müslimischung rühren.
- Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen und backen.
- Backzeit: 15 Minuten bei 180°C Ober-Unterhitze (160°C Umluft)

Man kann gerne Rosinen oder andere getrocknete Früchte hinzufügen, dann werden die Kekse noch saftiger.

Die Müslikekse sind schnell gemacht, eine leckere Knabberei für zwischendurch – vor allem, wenn man mehr auf Vorrat macht!

von DAHOAM e.V.