

## HAFERFLOCKENKEKSE MIT SULTANINEN

### ZUTATEN

120 g weiche Butter, Sauerrahm  
80 g b\*Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Ei  
½ TL Zimtpulver  
1 Prise Meersalz  
85 g b\*Dinkelmehl Type 630  
100 g b\*Haferflocken Kleinblatt  
50 g b\*Mandeln natur gemahlen oder  
b\*Haselnüsse natur gemahlen  
60 g Sultaninen

### ... SO GEHT'S

1. Butter und Zucker mit dem Handrührgerät schaumig schlagen.
2. Ei und Vanillezucker hinzugeben und auf höchster Stufe weiterrühren.
3. Zimt und Meersalz hinzufügen und verrühren.
4. Zuletzt das Mehl, Backpulver, Mandeln oder Haselnüsse, Haferflocken und Sultaninen vorsichtig auf langsamer Stufe unterrühren, bis sich alles gut verbunden hat.
5. Teig für ca. 1 Stunde an einem kühlen Ort ruhen lassen.
6. Ofen auf 175°C Umluft vorheizen.
7. Mithilfe eines Esslöffels kleine Teig-Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und ganz leicht flachdrücken.
8. Im Ofen 8-10 Minuten backen. Die Cookies sollten noch schön weich sein.
9. Nach dem Backen ein paar Minuten auf dem Backblech ruhen lassen, dann auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.



**GUTES GELINGEN UND GUTEN APPETIT**