

# Hafer-Brecherli

## Zutaten für ca. 40 Stück:

150 g	Haferflocken (fein)
50 g	Leinsamen (geschrotet)
60 g	Weizenvollkornmehl
½ TL	Backpulver
50 g	Eier (1 Stück)
120 g	Zucker
150 g	Butter

---

ca. 580 g Gesamtmasse

## Zubereitung:

Butter und Zucker schaumig rühren, anschließend das Ei dazu geben. Haferflocken, Leinsamen, Mehl und Backpulver miteinander vermischen und nach und nach dazu geben.

Mit einem Teelöffel kleine Portionen (haselnussgroß) abstechen und in kleinen Häufchen oder zu Kugeln gerollt auf ein Backblech mit Dauerbackfolie setzen.

**Achtung:** Nicht zu eng zusammensetzen, da die Kekse etwas auseinanderlaufen.

### *Tip*

Das Rezept kann nach Belieben mit ½ TL Zimt, Vanille oder Rum verfeinert werden. Anstelle des Zuckers können Sie auch gerne Akazienhonig verwenden. Bitte verringern Sie dazu den Honig auf 80 g.



Im Holzbackofen:  
Bei 220 °C einschießen  
Backzeit: ca. 8 – 10 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:  
Oberhitze: 220 °C  
Unterhitze: 110 °C  
Backzeit: ca. 8 – 10 Minuten  
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:  
Bei 180 °C einschießen  
Backzeit: ca. 8 – 10 Minuten

## Anleitung:



Die Zutaten in der Teigknetmaschine gut vermengen



Haselnussgroße Portionen zu Kugeln rollen. Auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Blech setzen.



Die Kugeln auf dem Backblech flach drücken und nach Anleitung backen.