Kernige Kekse

• perfekt für zwischendurch •

Zutaten

80g Ahornsirup (oder Honig)
1 Ei
80g Butter
180g Haferflocken
100g gehackte Nüsse
50g Dinkelmehl, 630er
1 TL Zimt
1 Prise Salz

Zubereitung

Backofen auf 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.
Ei, Sirup und zimmerwarme Butter cremig rühren.
Die trockenen Zutaten miteinander vermengen
und dazugeben. Gut vermischen.
Mit Hilfe von 2 Löffeln kleine Mengen auf den Zauberstein geben und jeweils andrücken.
Backzeit: etwa 15 Minuten backen. J

Tipps:
Die Nüsse vorher, ohne Fett, in einer Pfanne anrösten,
dann werden sie intensiver.

Wer mag gibt 1 EL Kokosflocken dazu.