

Knusprige Haferflocken - Karamellkekse ♡

Ihr benötigt:

- ♡ 150 g weiche Butter
- ♡ 20 g Milch
- ♡ 150 g brauner Zucker
- ♡ 60 g hellen Zuckerrübensirup - Karamell
- ♡ 1/2 TL Salz
- ♡ 50 g zarte Haferflocken
- ♡ 40 g kernige Haferflocken
- ♡ 125 g Mehl
- ♡ 1/4 TL Weinstein - Backpulver



Butter, Milch, brauner Zucker, Sirup und Salz in den Mixtopf geben und **10 Min. / Varoma / Stufe 1** aufkochen.

Restliche Zutaten hinzugeben und **45 Sek. / Stufe 3,5** mischen.
Abkühlen lassen.

In der Zeit den Backofen auf **180° O/U-Hitze** vorheizen.

Mit einem Teelöffel kleine Kekse mit ausreichendem Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Kekse ca. **8 Minuten** goldbraun backen, bis die Ränder goldbraun sind.

Diese Haferflockenkeksevariante enthält wenig Mehl und ist daher super knusprig. Ganz wichtig ist, dass Ihr beim Backen, genug Platz zwischen den einzelnen Keksen lasst.

Die Kekse sollten an den Kanten schön gebräunt sind, denn erst dann ist der Zucker in der Keksmittle so karamellisiert, dass die Kekse beim Abkühlen durchgängig knusprig werden.

Sind die Kekse zu hell, bleiben sie wabbelig und fettig.

Quelle: <http://rezeptemitherz.blogspot.de>