

Cookies / Rezept für Kekse

You need:

- 90 g whole wheat flour
- 1 teaspoon Baking powder
- 120 g of crunchy oat flakes
- 130 g of sugar
- 1 packet of vanilla sugar
- 1 egg
- 1 pinch of salt
- a few drops of bitter almond flavor
- 100 ml of cooking oil

Mix the flour and baking powder in a bowl. Add all the other ingredients one after the other and knead the mixture into a smooth dough.

Wrap the dough in cling film and let it sit for a few hours. Using two teaspoons, cut cherry-sized piles from the dough and place them on a baking sheet lined with baking paper.

Bake the oat thalers in a preheated oven at 170 degrees (top and bottom heat) for about 15 minutes.

Take them out of the oven and let them cool. Stored in a can, the thalers stay nice and crispy.

German :

Du brauchst:

- 90 g Weizenvollkornmehl
- 1 TL Backpulver
- 120 g kernige Haferflocken
- 130 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- einige Tropfen Bittermandelaroma
- 100 ml Speiseöl

Vermische Mehl und Backpulver in einer Schüssel. Gib nacheinander alle anderen Zutaten dazu und verknete die Masse zu einem glatten Teig.

Wickel den Teig in Frischhaltefolie ein und lass ihn ein paar Stunden ruhen. Steche mit zwei Teelöffeln kirschgroße Häufchen von dem Teig ab und setze sie auf ein mit Backpapier belegtes Backblech.

Back die Hafertaler im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad (Ober- und Unterhitze) circa 15 Minuten.

Nimm sie aus dem Ofen und lass sie abkühlen. In einer Dose aufbewahrt, bleiben die Taler schön knusprig.