

Nach Vanillekipferl das beliebteste Weihnachtskeks meiner Familie;

Vorsicht Suchtgefahr!

170g feine Haferflocken	in eine Schüssel geben
200g Butter	in einer Pfanne schmelzen
275g Rohrzucker	beigeben, mischen, über die Haferflocken gießen, mischen und über Nacht in der Küche stehen lassen, damit sich die Haferflocken vollsaugen können

¼ Teelöffel Salz

1 Esslöffel flüssigen Honig

3 Esslöffel Mehl

1 Ei, verklopft

1 Teelöffel Vanillezucker anderntags dazugeben und mischen.

Formen: Gestrichene Teelöffel voll Teig auf das mit Blechreinpapier belegte Backblech geben. Abstand mindestens 6 cm, da die Häufchen zerfließen müssen.

Backen: 4-6 Minuten bei 160 Grad in der oberen Hälfte des vorgeheizten Backofens. Die Kekse sollten leicht gebräunte Ränder haben.

Kurze Zeit auf dem Blech auskühlen lassen bis sie etwas fest sind, dann sofort mit der Spachtel lösen.

Guten Appetit!