



HAFERFLOCKENKEKSE KAERAKÜPSISED

AUS ESTLAND / EESTIST
VON ALEXANDRA HERGER



ZUBEREITUNGSZEIT: KEIN DRUCK! NIMM DIR ZEIT, ES LOHNT SICH!
CA. 45 KEKSE

ZUTATEN

500 g Haferflocken | kaerahelmeid
4 große Eier | suurt muna
150 g Zucker | suhkrut
150 g geschmolzene Butter | sulatatud võid
1 TL Vanillearoma | vanilliekstrakti
100 g helle kernlose Rosinen | heledaid seemnetata rosinaid

ZUBEREITUNG

Die Eier mit dem Zucker zu einem lockeren Schaum verrühren. Vanillearoma hinzugeben, zerlassene Butter, Haferflocken und Rosinen hinzufügen. Gut umrühren und, wenn möglich, etwa eine Viertelstunde ruhen lassen.

Backblech mit Backpapier abdecken. Esslöffelgroße Kekse auf dem Backblech formen und bei 180 Grad etwa 12 Minuten lang backen, bis die Kekse hellbraun sind. Leicht abkühlen lassen, dann die Kekse vorsichtig vom Blech nehmen.

Die Kekse können einige Tage in einer luftdichten Box aufbewahrt werden.

Für ein großartigeres Kekserlebnis: Verwende gegebenenfalls glutenfreie Haferflocken. Kuvertüre schmelzen und abgekühlte Kekse zu einer Hälfte in Schokolade eintauchen. Dann wieder trocknen lassen.



Alexandra Herger,
Praktikantin an der
katholischen Schule in Tartu,
Estland 2019/2020

„Und jetzt keeeekspaaaartyy!“