

## Treber-Haferkekse

125	g	Butter	schaumig rühren
140	g	Zucker	
1	P	Vanillezucker	
1		Ei	dazurühren
¼	TL	Salz	
1	TL	Zimt	
50	g	Trebermehl	
1	Prise	Backpulver	
75	g	Baumnüsse gemahlen	dazurühren
100	g	Haferflocken fein	daruntermischen

Gut Haselnussgrosse Kugeln formen, mit viel Abstand versetzt auf ein Blech mit Backpapier geben, (die Kugeln verlaufen) Im vorgeheizten Ofen bei 170° Umluft etwa 10 Min. backen bis sie leicht goldig sind.

Wenn der Teig oder die Kugeln vor dem Backen gekühlt werden, dann verlaufen sie etwas weniger.