**Schnelle Haferkekse**

Zeit: 40 Minuten

**Zutaten für 8 Personen**

300 g Haferflocken (zart o. körnig)

400 g Mehl

8 EL Zucker, braun

2 TL Salz

250 g Butter

250 ml Milch

**Zubereitung:**

1. Zuerst den Backofen auf 225 °C Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

2. Nun die Butter, die Haferflocken, die Milch, das Salz, den Zucker und das Mehl in eine große Schüssel geben, alles gut vermischen und zu einem geschmeidigen Teig kneten.

3. Anschließend aus dem Teig walnussgroße Kugeln formen, dann auf das vorbereitete Backblech legen und mit den Händen etwas flach drücken.

4. Nun die Haferkekse im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene für ca. 5 Minuten backen, wenn die Ränder leicht gebräunt sind.

5. Die fertigen Kekse aus dem Ofen nehmen, mit dem Backpapier vorsichtig auf ein Backgitter ziehen und auskühlen lassen.

Mehr Biss erhalten die Haferkekse mit gehackten Nüssen im Teig, Cranberries und Rosinen können auch hinzugefügt werden.