

## Haferflocken-Popp-Kekse (schnell und einfach gemacht)

Ergibt drei Blech

250g Butter

300g Haferflocken Vollkorn

200g Hafer Popp

80g Zucker

120g Honig

3 Eier

100g Mehl

1TL Backpulver

Butter in der Pfanne weich werden lassen und in eine Backschüssel geben. Haferflocken und Hafer Popp unterrühren. Eier, Honig und Zucker gut mischen und zu der Hafermasse hinzugeben. Zum Schluss noch das Backpulver und das Mehl dazugeben und nochmals alles gut mischen. Mit zwei Esslöffeln kleine Häufchen machen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Die Häufchen gehen beim Backen etwas auseinander.

Die Kekse werden bei 180 Grad etwa 12 Minuten gebacken. Ganz auskühlen lassen. Die Kekse lassen sich gut in der Dose aufbewahren.



[Internetseite der Familie Ryf](#)

[info@hanspeter-ryf.ch](mailto:info@hanspeter-ryf.ch)

Tel.: +41 61 971 87 78