

# MÜSLI KEKSE

by Astrid



Astrids Tipp:  
Nach Belieben ca. 100g Lieblings-Granola oder Müsli, gehackte Schokolade, Nüsse machen das Naschen noch abwechslungsreicher

## ZUTATEN

- 1 Ei
- 110 g Zucker
- 110 g zimmerwarme Butter
- 170 g Weizenmehl (Typ 700)
- 5 g Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100 g Lieblingsverfeinerung



## ZUBEREITUNG:

- Zucker und die zimmerwarme Butter schaumig rühren, das Ei dazugeben und weiterrühren. Mehl, Backpulver und Salz untermischen und am Schluss noch die Lieblingsverfeinerung unterziehen.
- Den Teig ca. 1/2h kaltstellen, damit er nicht mehr so klebrig ist. Anschließend mit einem Teelöffel ca. walnuss-große Portionen abstechen und zu einer Kugel formen. Diese aufs Backblech mit Backpapier setzen und noch etwas flach drücken.
- Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Heißluft) ca. 12–15 Minuten backen. Die Backzeit kann – je nach Backofen – variieren, die Kekse sollten leicht goldbraun sein.
- Auf dem Blech gut auskühlen lassen und dann genießen :-)