Kornflakes Kekse
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

125 gr Magarine, 80 gr Zucker, 1 Ei, 150 gr Mehl, 1 Teelöffel Backpulver, 100 gr Cornflakes, 120 gr Rosinen.

Die Vorbereitungen:

Die Cornflakes ein wenig mit den Händen zerdrücken.
Backpapier auf Backblech legen.

Die Zubereitung:

Magarine und Zucker schaumig schlagen.
Das Ei dazugeben und gut verrühren.
Mehl und Backpulver sieben und untermengen. Cornflakes mit den Rosinen mischen und hinzufügen.
Aus dem Teig mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen formen und mit etwas Abstand auf das Backblech verteilen.
Im vorgeheitzten Backofen schieben und etwa 10 Minuten backen.
E-Herd 180°C / Umluft 150°C / Gas Stufe 2

Sie können die Rosinen weg lassen und anstelle dieser gahackte Mandeln oder andere Nüsse dazugeben. Auch mit Schokoflakes schmeckt dieses Rezept echt super, dann eventuell etwas weniger Zucker nehmen. Viel Spaß beim Backen!