



wellCUISINE

## HIPPIEKEKSE

Für ca. 15 Kekse:

80 g Haferflocken, Kleinblatt (bei Bedarf glutenfrei)

80 g Dinkelmehl, Type 1050  
(alternativ meine glutenfreie Mehlmischung)

200 g Erdnussbutter

80 ml Ahornsirup, Grad A oder C

30 g Cranberrys

1 TL Zimt

1/3 TL Salz

Zeitaufwand:

ca. 30 Minuten

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Alle Zutaten vermischen und 5 Minuten ruhen lassen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Esslöffelgroße Portionen des Keksteigs entnehmen, zu Kugeln formen, aufs Backpapier setzen und mit den Händen so rund und flach wie möglich pressen.

Die Kekse ca. 10–12 Minuten backen, bis sie an den Rändern gebräunt sind. Aus dem Ofen nehmen und komplett abkühlen lassen. In einem luftdicht verschlossenen Gefäß bei Raumtemperatur aufbewahren und innerhalb von 2 Wochen verbrauchen.