

Kernige Einkornkekse

Zutaten

für 18 - 20 Kekse

100g	Butter
30g	Honig
50ml	Sahne
300g	Einkornflocken
70-100g	Rohrzucker
50g	Gemahlene Mandeln (<i>optional Haselnüsse</i>)
30g	Kokosflocken (<i>optional weglassen und Men</i>)
1/2	Vanilleschote, Mark
1 Prise	Salz



Zubereitung

- Einkornflocken, Mandeln, Kokosflocken, Salz und Vanillemark in einer Schüssel mischen
- Butter in einem Topf schmelzen und mit dem Honig verrühren
- Das Butter-Honig-Gemisch und die Sahne zu den trockenen Zutaten geben
- Mit einem Löffel zu einer krümeligen Masse vermengen
- ca. **30 Minuten** (oder längere Zeit im Kühlschrank) quellen lassen
- mit der Hand ca. **30- 40 g** schwere Kugeln formen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech flach drücken. (falls die Masse zu trocken ist, noch etwas Sahne zugießen)
- Im Backofen bei **ca. 190°C für 10 Minuten** goldgelb backen

Die Kekse härten erst nach dem Auskühlen vollständig aus