

## Haferkekse

Zutaten für: 22 Stück	Zubereitung:
120 Butter (weich)	Schaumig rühren
1 Ei	
1 Prise Salz	
¼ Kfl. Zimt	
¼ Kfl. Vanilleextrakt	
2 Elf. Erythrit	Alle Zutaten gut mischen
100g Haferflocken	Ganz lassen
100g Leinsamen ganz	In einem Blender zu Mehl verarbeiten
80g gedörrte Aprikosen	In kleine Stücke schneiden
100g Schokolade mind. 70% Kakao	In kleine Würfel schneiden
2 Elf. Sesam	
1 Kfl. Backpulver	Alle Zutaten gut durchmischen
Formen:	Mit einem Elf. Menge für je 1 Kugel abmessen. Dies ergibt 22 Kugeln. Diese auf ein Backblech legen (mit Backpapier belegt) Die Kugeln leicht flach drücken.
Backen:	Bei 180°C Umluft, 15 Min backen, die Kekse sollten leicht angebräunt sein. Bevor die Kekse bewegt werden, kurz auf dem Backblech abkühlen lassen. Dann vorsichtig auf ein Kuchengitter legen.  Die Haferkekse auf einem Kuchengitter ganz abkühlen lassen und in einer Dose oder einem Glastupperware kühl aufbewahren (im Kühlschrank 3-4 Tage).