

Müsli Kekse



ZUTATEN trocken

- 25 g Mehl
- 25 g Vollkornmehl
- 20 g ZauberEi
- 80 g Rohrzucker
- 100 g gemischte Trockenfrüchte, gewürfelt
- 100 g gemischte Nüsse, gehackt
- 20 g Sesam
- 20 ml Leinsaat
- 1 TL Natron

ZUTATEN flüssig

- 150 ml Sprudelwasser

ZUBEREITUNG für ein Backblech

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Backblech mit Backpapier auslegen oder einfetten und mit Mehl bestäuben.

Alle trockenen Zutaten in eine Schüssel geben und vermischen, das Sprudelwasser hinzugeben und verrühren. Die Teigmasse gleichmäßig auf das Backblech streichen und etwa 20 Minuten backen. Auskühlen lassen und in beliebig große Stücke schneiden.



TIPP: Die Kekse pur genießen oder mit Schokoladenglasur verzieren.



Weitere Rezeptideen finden Sie unter:
www.antersdorfer.bio