



RAN AN DEN OFEN!

TEAM JAGDFIEBER GEBURTSTAGSKEKSE

- 100ml Wasser
- 100g Weizenmehl
- 100g gemahlene Haferflocken
- 50g Reismehl (oder Weizenmehl)
- 100g Naturjoghurt
- 2 Esslöffel Ahornsirup



- Alle Zutaten vermischen und zu einem Teig kneten
- Teig in Folie einpacken und ca. 1/2 Stunde in den Kühlschrank stellen
- Backofen auf ca. 200 Grad Ober-Unterhitze vorheizen
- Teig ausrollen und austechen
- Backpapier auslegen und Plätzchen auf das Blech legen
- Ungefähr 10 bis 15 Minuten backen
- Backofen ausschalten und bei leicht geöffneter Backofentür eine halbe Stunde trocknen lassen, für das besondere Knuspererlebnis ;-)