

# Rezepte

Leckeres aus der Davert-Küche

## Haferkekse

*180 g Butter*

*110 g Honig*

*2 Eier*

*1 Prise Meersalz*

*125 g Davert Weizen, fein gemahlen*

*250 g Davert Haferflocken, Großblatt*

*2 TL Zimt*

*100g Davert Sultaninen*



Für ca. 50 Stück

Die Butter in einem Topf leicht erwärmen, nicht bräunen. Den Honig zugeben und schmelzen lassen. Sofort abkühlen und die Eier mit einer Prise Meersalz unterschlagen. Den fein gemahlene Weizen und die Haferflocken, den Zimt und die Sultaninen unterheben. Den Ofen auf 180 °C vorheizen und auf ein gefettetes Backblech kleine flachgedrückte Häufchen setzen. Backzeit ca. 20 Min. Guten Appetit!

Tipp: Probieren Sie weitere, leckere Davert Rezepte aus unserer Sammlung.

*natürlich genießen!*