



Ergänzung 9

Haferkekse

125 g Margarine

1 Ei

60 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

1 TL Zimt

75 g Mehl

1 TL Backpulver

100 g gemahlene Nüsse (Hasel- oder Walnüsse)

100 g Haferflocken



Fairtrade-AG

Edith-Stein-Gymnasium

Die Fairtrade-AG trifft sich regelmäßig und tauscht sich über das Thema "fairer Handel" aus. Durch verschiedene Aktionen im Laufe des Schuljahres informiert sie die Schulgemeinschaft über das Thema fairer Handel und sorgt so für mehr Bewusstsein.



Margarine mit Zucker, Vanillezucker, Ei und Gewürzen schaumig rühren. Mehl und Backpulver dazugeben, ebenso die Nüsse.

Als letztes die Haferflocken unterheben.

Den Teig für mind. 20 min. kaltstellen.

Zum Formen mit zwei Teelöffeln Teig abstechen und dann auf mit Backpapier ausgelegten Backblechen verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 155 °C Umluft für ca. 13 min. backen.

Guten Appetit!