

# **Haferkekse mit Kokosblütenzucker**

## **- Spicy's Sweet Heart & Spicy's Tonkabohne -**

### **Zutaten**

(für 4 Personen)

300 g Hafermehl

150 g gemahlene Mandeln

1 TL Spicy's Sweet Heart

250g Butter

3 TL Spicy's (gemahlene) Tonkabohne

### **Zubereitung**

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten.

Anschließend in Folie wickeln und mindestens 1- 2 Stunden in den Kühlschrank legen. Anschließend den Teig in 4 cm dicke Rollen formen. Diese in 2 cm dicke Scheiben schneiden und dann in Kugeln formen.

Mit einer Gabel plattdrücken.

Bei 180 Grad, unteres Drittel, 20 Minuten im Backofen backen.

Nun die fertigen Kekse auf einem Gitter abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.