



Flapjacks (engl. Haferkekse)

Zutaten:

250g Butter
2 Eßl Sirup (Zuckerrübensirup, Ahornsirup oder Honig)
150g Zucker (am besten braunen)
300g feine oder mittelgroße Haferflocken

Zubereitung:

- 1) Backofen auf 200 Grad vorheizen (Umluft: 180 Grad)
Eckige Backform (26x26cm mit Backpapier auslegen)
Rund geht auch, dann werden nicht alle Kekse rechteckig ☺
- 2) Die Butter in Würfel schneiden und mit dem Zucker in einen Topf füllen.
Unter Rühren bei schwacher bis mittlerer Hitze erwärmen, bis die Butter flüssig ist.
Den Sirup und die Haferflocken untermischen.
Die Mischung in der Form verstreichen.
- 3) Die Haferflockenmischung im Ofen (Mitte) etwa 15 Minuten backen.
Dann aus dem Ofen nehmen
Nicht wundern, die Haferflockenmasse sieht jetzt noch schaumig aus!
Beim Abkühlen wird sie aber schön fest.
Dann erst das Ganze in etwa 3cm große Würfel schneiden.

