

Leckere Knusperberge

Ein gutes Buch und ein paar knackig-nussige Knusperkekse – schöner kann es doch kaum sein. Wir backen kleine süße Knusperberge aus viiiielen Nüssen, Haferflocken, etwas Zucker und einem Ei – also ganz ohne Mehl. Back einfach mit und knusper dich mit uns durch die Abenteuer der kleinen Spinne Widerlich!



Schritt 1

Backofen auf 160 °C Umluft (Ober-/Unterhitze: 180 °C) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.



Schritt 2

100 g Zucker und 1 Ei (Größe L) mit den Quirlen des elektrischen Handrührers hell-cremig aufschlagen.



Schritt 3

Die Nüsse und die Haferflocken zugeben. Alles mit einem Löffel gut verrühren.



Schritt 4

Nun mit einem Löffel kleine Nuss-Hügelchen auf das Backblech geben und mit den Fingern zu kleinen Bergen formen.



Schritt 5

Die Knusperberge für 8-10 Minuten im vorgeheizten Ofen goldbraun backen.

Für 24 Kekse:

- 100 g Zucker
- 1 Ei (Größe L)
- 100 g Haselnüsse (gehackt)
- 100 g Mandelstifte
- 100 g Haferflocken (zart)

Zum Rezeptvideo:



Unser Buchtipp:
Die kleine Spinne Widerlich - Abenteuer in den Bergen

