

Studentenfutterkekse

Zutaten:

-  400 g Studentenfutter
-  150 g Mehl
-  1 TL Backpulver
-  1 Prise Salz
-  Etwas Zimtpulver, optional
-  100 g Rohrohrzucker
-  Mark von einer halben Vanilleschote
-  100 g weiche Butter
-  1 Ei

Zubereitung:

Den Backofen auf 170°C Umluft vorheizen.

Blech(e) mit Backpapier auslegen.

Studentenfutter grob hacken. Mehl mit Backpulver, Salz und Zimt in einer Schüssel mischen. In einer 2. Schüssel Zucker mit Vanille und der weichen Butter zu einer cremigen Masse verrühren. Das Ei dazu geben und die Masse schaumig aufschlagen. Die Mehlmischung unter das Studentenfutter kurz unterrühren.

Kleine Teigportionen mit einem Löffel abnehmen und rund formen, auf das Blech setzen und leicht flach andrücken.

In ca. 15 min. goldbraun backen.

Abkühlen lassen und in Keksdosen aufbewahren.