

1 Tasse Weizenmehl

1 Tasse Zucker

1 Tasse Kokosraspel

2 Tassen Haferflocken

125 gr Butter

2 EL Ahornsirup

1 TL Backnatron

3 EL heißes Wasser

ANZAC Biscuits



1. Ofen auf 180 Grad vorheizen.
2. Mehl, Zucker, Kokosraspel und Haferflocken in eine Schüssel geben und vermischen.
3. Butter und Sirup in einem Top auf mittlerer Hitze schmelzen lassen.
4. Backnatron in heißem Wasser auflösen.
5. Mische nun alle flüssigen Zutaten zu den trockenen Zutaten. Gut kneten und Tennisball große Bällchen formen. Diese nun auf ein Backblech mit Backpapier legen. Die Kekse können auch nah nebeneinander platziert werden. Mit einer Gabel etwas platt drücken.
6. Im Ofen für ca. 15 Minuten oder bis sie goldbraun sind backen. Danach für 5 Minuten auf dem Backblech lassen, bevor man sie zum Auskühlen auf ein Rost legt.

