

## Krõbedad pohla kaeraküpsised (aus Estland)

200 g weiche Margarine,  
230 g Zucker und  
10 g Vanillezucker schaumig schlagen.  
240 g Mehl,  
2 EL Sojamehl,  
100g Haferflocken,  
1 TL Backpulver und  
1 TL Kardamom vermischen und unter die Margarinen-Mischung rühren.  
Pro Keks etwa 2 TL Teig auf ein mit Backpapier  
ausgelegtes Blech geben und flach drücken.  
100 g Preiselbeeren waschen und ein 5-8 Stück auf jeden Keks drücken.  
Bei 200° C 10-15 Minuten backen.

*Ergibt: ca. 20-25 Stück*

*Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten*

*Backzeit: 10-15 Minuten*