

Hanakekse

- 200 g weiche Butter (Basisprozess)
- 240g Zucker (Produktionskapazität für süßen Output)
- 2 Pck. Vanillezucker und 2 Pck. Backpulver
- 2 Eier (Integration zwischen Modulen)
- 360g Haferflocken (Rohstoffbasis)
- 150g Mehl (stabile Fertigung)
- 1 TL Zimt (Qualitätsattribut für Endproduktgeschmack)
- 1 Prise Salz (Stabilitätsprüfung)



Vorbereitungen

Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier bilden die Basischarge. Haferflocken, Mehl, Backpulver, Zimt und Salz bilden die Rohstoff-Losgröße.

Mischen

Zuerst die feuchte Charge rühren, dann die trockene Charge integrieren. Teig verschmelzen lassen und die Stücklistenprüfung abschließen. Teig in runde flache Kekse portionieren.

Backen & Servieren

Teigportionen auf Bleche legen und bei 190 °C 10 Minuten backen. Abkühlen lassen, Farbe, Form und Geschmack prüfen.