



HAFER- PLÄTZCHEN

Zutaten : Zubereitung

Zutaten für 30–35 Stück

80 g Butter
120 g kernige Haferflocken
4 EL Zucker
1 Ei (Größe M)
Salz
50 g Mehl
1 gestr. TL Backpulver
Außerdem: Backpapier

Butter, Haferflocken und 1 EL Zucker in einer beschichteten Pfanne unter ständigem Rühren anrösten, aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Restlichen Zucker, Ei und eine Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers dicklich-schaumig aufschlagen. Mehl und Backpulver mit den Haferflocken mischen und unter die Ei-Masse heben. Backblech mit Backpapier belegen und mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf das Backpapier setzen. Haferplätzchen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Gas: 2 bis 3, Umluft: 170 °C) auf der mittleren Schiene nacheinander ca. 10 Minuten goldbraun backen. Haferplätzchen vollständig auskühlen lassen.

