

Haferflockenplätzchen



- Vorbereitungszeit ca. 20 Minuten
- Backzeit ca. 10-15 Minuten bei 180°C



Werkzeug

- Messbecher, 2 Schüsseln
- Bratpfanne
- Mixer mit Schneebesen oder Küchenmaschine
- Backblech, Backpapier

Zutaten für etwa 25 Haferflockenplätzchen

- 80g Butter
- 225g Haferflocken, feine oder kernige, je nach Geschmack auch mischen
- 125g Zucker
- 1 Vanillezucker
- 65g Mehl
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 1 Backpulver
- ca. 50g Walnusshälften (für jedes Plätzchen eine)

Zubereitung

40g Butter in die Bratpfanne geben. Darin die Haferflocken mit 50g Zucker anrösten bis sie schön duften und anschließend kalt stellen.

40g Butter mit dem Rest des Zuckers und den Eiern mit dem Schneebesen schaumig rühren. Dann Mehl, Salz, Vanillezucker und Backpulver einmischen. Zum Schluss die abgekühlten Haferflocken unterrühren.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Plätzchenmasse auf das Backpapier setzen (das geht am besten mit 2 Teelöffeln). Auf genügend Abstand achten, denn die Taler laufen noch etwas auseinander.

Auf jedes Plätzchen noch eine Walnusshälfte setzen.

Bei 180°C für ca. 15 Minuten im Backofen auf mittlerer Schiene ausbacken bis die Plätzchen leicht anbräunen.

Anschließend abkühlen lassen.

Guten Appetit!