

Finnische Haferkekse (Fi)..

Kategorien: Plätzchen, Vollwert, Land, Finnland, Topp

Zutaten für: 4 Portionen

KAURALASTUT - EINFACH UND NUR LECKER!

50	Gramm	Butter
60	Gramm	Haferflocken
125	Gramm	Zucker
1	Essl.	Mehl
1	Teel.	Backpulver
1		Ei(er)

Anleitung:

Haferflocken, Zucker, Mehl und Backpulver in einer Schüssel miteinander vermengen. Die Butter lauwarm zerlassen und in das Gemisch geben. Gut durchrühren. Das Ei dazu geben und kräftig rühren bis ein glatter Teig entstanden ist.

Mit einem Teelöffel kleine Teighäufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Auf große Abstände achten, der Teig läuft ganz flach aus (ca. 9 Häufchen pro Blech). Bei 225° in etwa 6 Minuten goldgelb backen. Vorsicht: die Plätzchen werden schnell zu braun! Erst abkühlen lassen und dann erst vom Blech nehmen. Die Plätzchen müssen fest geworden sein, bevor man sie aufeinander legen kann. Der Teig gibt ca. 30 Stück.

Tipp: Man kann die Plätzchen auch auf einem Nudelholz abkühlen und fest werden lassen, so bekommen sie eine schöne, geschwungene Form. Die Plätzchen eignen sich auch hervorragend zum Dekorieren und als Beilage zu diversen Desserts, z.B. Crème brûlée.