

Flap - Jack, Engli.Plätzchen

Kategorien: Plätzchen, Land, England

Zutaten für: 1 Rezept

225	Gramm	Haferflocken
85	Gramm	Rohrzucker
150	Gramm	Butter
20	Gramm	Zuckerrübensirup

Anleitung:

Haferflocken mit braunem Rohrzucker mischen. In einem Topf Butter zerlassen und zusammen mit dem Zuckerrübensirup über die Haferflocken geben. Alles gut durchmischen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech zu einer durchgehenden Fläche verstreichen und dabei mit nassen Fingern festdrücken. Im vorgeheizten Backofen bei 160 ° ca. 15 - 20 Min. hellbraun backen. Noch warm in ca. 4 x 4 cm große Stücke schneiden und auf dem Blech auskühlen lassen.