

Hafer - Flocken - Knusperkekse

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

FÜR DEN TEIG

250	Gramm	Mehl
100	Gramm	Blütenzarte Haferflocken
1/2	Pack.	Backpulver
1	Prise	Frisch geriebene Muskatnuss
1/2	Teel.	Salz
200	Gramm	Butter oder Margarine
200	Gramm	Brauner Zucker
1		Ei
		Mehl zum ausrollen

FÜR DEN GUSS

1	Pack.	Zitronenglasur
	Einige	Schokostreusel

Anleitung:

Für den Teig:

Mehl, Haferflocken, Backpulver, Muskat und Salz mischen, weiches Fett und Zucker schaumig rühren. Die Mehlmischung dazugeben und alles mit den Händen zu glatten Teig verkneten

Teig in Folie wickeln und 2 Std. kalt stellen

Backofen auf 180 °C vorheizen

Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 3-4 cm dick ausrollen und Figuren ausstechen

Plätzchen 10-12 Minuten backen und auf Kuchengitter abkühlen lassen dann mit Zitronenglasur bestreichen und mit Schokostreuseln bestreuen

Also diese Plätzchen sind echt ganz einfach und zudem schmecken sie auch noch unglaublich fantastisch .