

## Hafer - Rosinen - Plätzchen

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Margarine
200	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
250	Gramm	Mehl
1	Prise	Salz
1	Teel.	Backpulver
200	Gramm	Haferflocken
50	Gramm	Rosinen oder Schokostreusel

### Anleitung:

Margarine, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Mehl, Salz, Backpulver, Haferflocken und Rosinen bzw. Schokostreusel nach und nach untermischen. Aus dem Teig walnussgroße Kugeln formen und mit Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit der Gabel etwas plattdrücken. Bei 175°C ca. 10-12 Minuten backen.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten