

Hafer-Schmand-Plätzchen.

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 10 Portionen

250	Gramm	Butter
250	Gramm	Schmand
350	Gramm	Weizenmehl (Type 405)
150	Gramm	Haferflocken (zart)
1	Stück	Ei
2	Essl.	Milch (fettarm)
50	Gramm	Hagelzucker
50	Gramm	Mandeln
200	Gramm	Aprikosenkonfitüre

Anleitung:

1. Schritt Butter schaumig rühren. Schmand hinzufügen und glatt rühren. Mehl sowie Haferflocken dazugeben und alles gut verkneten. Backofen vorheizen. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 0,5 cm dick ausrollen. Plätzchen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Ei und Milch verrühren. Plätzchen mit Eiermilch bestreichen und mit Hagelzucker sowie gehackten Mandeln betreuen. Im vorgeheizten Backofen backen. Je einen halben Teelöffel Aprikosen-Konfitüre oder mit kl.Pergamentpapier - Spritztüte aufspritzen, auf die noch warmen Plätzchen setzen.

2. Schritt Tipp: Die Plätzchen werden beim Backen sehr schnell braun. Die Form möglichst rund wählen, damit "hervorstehende Ecken" nicht verbrennen können.