

Haferflecksplätzchen - Knusprige (Köln-Rezept)

Kategorien: Plätzchen, Profi

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Butter
160	Gramm	Zucker
2		Eier
1	Prise	Salz
180	Gramm	Blütenzarte Haferflocken
1	Teel.	Backpulver
150	Gramm	Geriebene Haselnüsse
125	Gramm	Knusprige Haferfleks (Köln)
125	Gramm	Rosinen

Anleitung:

Butter, Zucker, Eier und Salz schaumig rühren. Haferflocken, Backpulver und Haselnüsse miteinander vermischen und gut unter die Buttermasse rühren. Zum Schluss die Rosinen und Haferfleks unter den Teig heben. Walnussgrosse Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

Bei 180 °C 12 - 15 Minuten goldbraun backen.

[zurück zum Seitenanfang](#)