

Haferflocken Knusprige-Stangen Vollw.Neu

Kategorien: Plätzchen, Vollwertküche

Zutaten für: 35 Stück

200	Gramm	Weizenmehl (Type 405)
100	Gramm	Blütenzarte Köllnflocken
200	Gramm	Butter
100	Gramm	Zucker
50	Gramm	Gemahlene Mandeln
1		Ei (Gew.-Kl. M)
1	Teel.	Gemahlener Zimt
1	Prise	Jodsalz
100	Gramm	Vollmilch Glasur
6	Essl.	Köllns Echte Kernige

Anleitung:

Alle Zutaten außer Glasur und Köllns Echte Kernige in einer Schüssel verkneten. 30 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Backofen vorheizen. Teig zu daumengroßen Rollen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen backen.

Haferflockenstangen abkühlen lassen. Glasur über Wasserbad schmelzen und abgekühlte Haferflockenstangen zur Hälfte hinein tauchen und mit Köllns Echte Kernige bestreuen.

Ober-/Unterhitze: 150 °C

Umluft: 125 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten