

Haferflocken - Makronen

Kategorien: Makronen, Plätzchen

Zutaten für: 35-40 Stück

65	Gramm	Butter oder Margarine
150	Gramm	Kernige Haferflocken
100	Gramm	Datteln oder getrocknete Aprikosen
1		Ei
50	Gramm	Zucker
	Etwas	Feingeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
1	Prise	Salz

Anleitung:

Das Rezept kann mit Weizenflocken oder gemischten Getreideflocken abgewandelt werden. Das Fett in einer Pfanne schmelzen. Die Haferflocken unter stetigem Rühren darin hell rösten. Stattdessen können Sie auch das Fett mit den Haferflocken im Mikrowellenherd jeweils nach 1 Minute umrühren -insgesamt 3 Minuten erhitzen. Die Datteln oder Aprikosen mit angefeuchtetem Messer kleinschneiden. Das Ei mit dem Zucker schaumig rühren. Die abgekühlten Haferflocken, Datteln, Zitronenschale und Salz untermengen. Mit einem Teelöffel Häufchen auf mit Backpapier belegte Bleche geben.

Bei 180°C etwa 18 Minuten backen.

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Backzeit: 18 Minuten