

# Haferflocken - Nussgebäck

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

125	Gramm	Butter
100	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
1		Ei(er)
100	Gramm	Nüsse, geriebene (Haselnüsse)
150	Gramm	Haferflocken, fein oder grob
50	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver

## Anleitung:

Die Zutaten der Reihe nach verrühren. Kleine Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und plattdrücken. Bitte ausreichend Abstand bewahren, da die Plätzchen noch etwas auseinander laufen und den Platz brauchen, um nicht aneinander zu geraten, Einsetzen im mittleren Bereich des Backofens bei 210 Grad C, ca. 10-13 Minuten, 5 Minuten ohne Strom. Wichtig: Die Kekse fühlen sich auf Fingerdruck noch weich an, wenn man sie aus dem Ofen zieht. Nicht davon beirren lassen, sie härten aus, während sie abkühlen. Guten Appetit!

Schwierigkeitsgrad: simpel

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten