

Haferflocken - Plätzchen (Würzig)

Kategorien: Plätzchen, Gebäck

Zutaten für: 1 Keine Angabe

ZUTATEN

250	Gramm	Butter
500	Gramm	Kernige Haferflocken
1/4	Teel.	Kardamom gemalen
1/4	Teel.	Koriander gemalen
1/2	Teel.	Anis ganz oder gemahlen
3	Stücke	Eier
180	Gramm	Honig
2	Teel.	Mehl
1	Teel.	Backpulver

Anleitung:

Vorbereitungszeit ca. 30 Minuten

Fett und Haferflocken leicht anrösten. Eigelb und Honig schaumig rühren. Gewürze und Eischnee unter die Haferflockenmasse heben. Bei kernigen Haferflocken Mehl und Backpulver dazugeben, werden zarte Haferflocken benutzt, entfallen diese.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 10-12 Minuten goldgelb abbacken, am besten auf Backpapier