

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