

Haferflocken - Plätzchen mit Schoko

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 40 Stück

125	Gramm	Butter
125	Gramm	Zucker
1		Ei
50	Gramm	Mehl
125	Gramm	Haferflocken
1	Teel.	Backpulver
50	Gramm	Schokoladenraspeln
1/2	Pack.	Dunkle Kuchenglasur

Anleitung:

1. Butter und Zucker schaumig rühren, das Ei unterziehen.

Mehl mit Haferflocken und Backpulver mischen, unter die Fettmischung rühren. Zum Schluß die Schokoladenraspeln unterheben.

2. Vom Teig mit zwei Teelöffeln etwa 40 Häufchen abstechen und auf mit Backpapier belegte Bleche setzen.

3. Die Häufchen mit einem nassen Teelöffel flachdrücken.

Im vorgeheizten Ofen auf der 2. Einschubleiste von unten bei 200° 10-12 Minuten goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4. Die Kuchenglasur nach Anweisung schmelzen. In eine kleine Spritztüte füllen und die Plätzchen mit der Glasur verzieren.

Die Glasur trocknen lassen.

Umluft 6-8 Min. bei 200° Backzeit 10-12 Minuten Vorbereitungszeit 15 Minuten Stichworte: Gebäck, Haferflocke, Plätzchen

Quelle : Kochfreunde-Rezeptsuche (www.ruhr-uni-bochum.de/kochfreunde)