

Haferflocken - Rauten

Kategorien: Plätzchen, Schneiden

Zutaten für: 40 Stück

100	Gramm	Margarine
125	Gramm	Farinzucker
2	Pack.	Vanillezucker
1	Messersp.	Salz
180	Gramm	Haferflocken
1	Teel.	Backpulver
1		Eiweiß
		Außerdem
		Margarine zum Einfetten
50	Gramm	Zartbitterschokolade

Anleitung:

Margarine mit Farinzucker, Vanillezucker und Salz unter Rühren bei schwacher Hitze zerlassen und in eine Rührschüssel geben.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Haferflocken mit Backpulver mischen, unter die abgekühlte Margarinemasse rühren. Das Eiweiß steif schlagen und darunter mischen. Die Masse gut 1 cm dick auf ein gefettetes Backblech streichen.

Auf der mittleren Schiene etwa 20 Minuten backen. Erkalten lassen und in Rauten schneiden.

Die Schokolade im warmen Wasserbad schmelzen lassen und die Plätzchen damit verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 45 Min.