

Haferflocken - Ringe N.Ursula Cantieni

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Mehl
250		Grobe Haferflocken
150	Gramm	Butter
250	Gramm	Zucker
1		Ei
1/2		Zitrone, Saft und abgeriebene Schale von
5	Essl.	Milch
1	Pack.	Backpulver
		Für die Glasur
1		Eigelb
	Etwas	Milch

Anleitung:

Die Haferflocken mit dem Wiegemesser mittelfein wiegen und mit 150 g Zucker in einer Pfanne goldbraun rösten.

Abkühlen lassen. Butter, Ei und den restlichen Zucker schaumig rühren. Die Haferflocken und alle anderen Zutaten nach und nach dazugeben und zu einem Teig verarbeiten. Den Teig etwa 2 bis 3 mm dick auswallen und Ringe ausstechen. Die Ringe auf ein gebuttertes Backblech legen, das Eigelb mit etwas Milch verquirlen und damit die Ringe einpinseln. Bei 180 Grad etwa 15 Minuten backen.