

Haferflocken - Rum - Plätzchen

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

FÜR DEN RÜHR-KNETTEIG

100	Gramm	Butter oder Margarine
100	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillin-Zucker
1		Fläschchen Rum-Aroma
1		Ei (Größe M)
100	Gramm	Weizenmehl
1	gestr. TL	Backpulver
200	Gramm	Haferflocken

FÜR DEN GUSS

125	Gramm	Gesiebter Puderzucker
2	Essl.	Rum oder Zitronensaft
1	Essl.	Johannisbeergelee

Anleitung:

1. Für den TEig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Rum-Aroma unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Das Ei unterrühren (etwa 1/2 Minute).

2. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Anschließend auf der bemehlten Arbeitsfläche Haferflocken unterkneten. Sollte der Teig kleben, ihn eine Zeit lang kalt stellen.

3. Die Hälfte des Teiges auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit einer runden Form (Durchmesser 6 cm) 20 Kreise ausstechen. Mit einer sehr kleinen Form oder einer Lochtülle die Mitte der Kreise ausstechen, so dass Ringe entstehen.

4. Die andere Hälfte des tEiges ebenfalls ausrollen und 20 Blätter ausstechen. Die Ringe und Blätter auf Backbleche (gefettet, mit Backpapier belegt) legen und die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den Backofen schieben.

Ober/Unterhitze: etwa 180-200 Grad (vorgeheizt) Heißluft: etwa 160-180 Grad (vorgeheizt) Gas: etwa Stufe 3 (vorgeheizt) Backzeit: 10-12 Minuten je Backblech

5. Die Plätzchen nach dem Backen mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen.

6. Für den Guss Puderzucker mit Rum oder Zitronensaft und zum Teil mit glatt gerührtem Johannisbeergelee zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Die noch warmen Plätzchen damit bestreichen und erkalten lassen.