

Haferflockenplätzchen - Glutenfrei

Zutaten für: 50 Stück

30	Gramm	Ingwer (frisch)
1	Stück	Limette
200	Gramm	Butter (weich)
100	Gramm	Rohrzucker
1	Prise	Salz
130	Gramm	Haferflocken (glutenfrei, z. B. von Bauck)
100	Gramm	Hafermehl (glutenfrei, z. B. von Bauck)
6	Essl.	Haferflocken (glutenfrei; zum Wälzen)
150	Gramm	Quittengelee (zum Füllen, z. B. von Bonne Maman)

Anleitung:

Ingwer schälen und fein reiben. Limette heiß abspülen, trocknen und 1 TL Schale fein abreiben. Backofen auf 190 Grad, Umluft 170 Grad, Gas Stufe 3-4 vorheizen. Teig zu 50 kirschgroßen Kugeln rollen, in den Haferflocken wälzen. Auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen, etwas ach drücken. Mit einem Kochlöffelstiel in die Mitte eine kleine Mulde drücken. Gelee erwärmen, etwa die Hälfte davon in die Mulden füllen. Plätzchen im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene etwa 10 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Abkühlen lassen. Die Mulden mit dem restlichen erwärmten Gelee auffüllen. TIPP! Sie halten sich in einer gut schließenden Dose etwa 3 Wochen. Sie schmecken auch mit Himbeer- oder Schwarze-Johannisbeere-Gelee sehr fein.