

Kernige 4 Nüsse - Plätzchen Vollw.

Kategorien: Plätzchen, Vollwertküche

Zutaten für: 2 Bleche

125	Gramm	Butter
100	Gramm	Vollkorn-Haferflocken
50	Gramm	Walnüsse gehackt
150	Gramm	Haselnüsse
50	Gramm	Mandeln gehackt
50	Gramm	Sonnenblumenkerne
1	Teel.	Backpulver
2		Eier
1	Messersp.	Salz
125	Gramm	Vollrohrzucker
2	Essl.	Honig
1/4	Teel.	Vanille gemahlen
1/2	Teel.	Zimt

Anleitung:

Haferflocken in leicht erhitztem Fett hell anschwitzen. Masse umfüllen und abkühlen lassen. Nüsse, Mandeln und Sonnenblumenkerne mit dem Backpulver mischen. Eier, Salz, Zucker, Honig, Gewürze und die abgekühlte Haferflockenmasse zugeben und alles rasch zu einem saftigen Teig verarbeiten.

Backblech gut einfetten oder mit Backpapier auslegen. Mit 2 Teelöffeln kleine Teighäufchen formen und auf das Blech setzen. Teig etwas flachdrücken und ca. eine Stunde trocknen lassen.

Ofen auf 175°C vorheizen und die Plätzchen ca. 8-10 Min. backen, auf einem Gitter gut auskühlen lassen.

Zubereitungszeit: 45 Minuten