

## Plätzchen Ohne Mehl

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 30 Portionen

60	Gramm	Mandelkerne
60	Gramm	Rosinen
75	Gramm	Mandeln gemahlen
75	Gramm	Kokosraspel
120	Gramm	Haferflocken (kernig)
150	Gramm	Butter
2	Essl.	Honig 0.5 Bio-Zitrone (Abrieb)
1	Prise	Salz
120	Gramm	Rohr-Rohrzucker
1		Ei
		Milch nach Bedarf

### Anleitung:

Bei diesen Plätzchen kannst du auf das Mehl verzichten: Stattdessen verwendest du Haferflocken, Nüsse, Kokosflocken und Rosinen. Megalecker und eine tolle Alternative zu normalen Plätzchen!

1. Schritt Die ganzen Mandeln und die Rosinen hacken. Mit den gemahlene Mandeln, Kokosraspeln und Haferflocken vermischen. Die Butter mit dem Honig, Zitronenabrieb, Salz und Zucker cremig schlagen. Das Ei unterrühren. Die Haferflocken-Mischung unterrühren. Den Teig abgedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen.

2. Schritt Den Ofen auf 180°C Unter- und Oberhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Sollte der Teig zu dick oder dünn sein, Mandeln oder Milch untermischen. Kleine Portionen abnehmen, mit etwas Abstand auf das Blech setzen und leicht flach drücken. Im Ofen 15-20 Minuten goldbraun backen. Vom Blech nehmen und auskühlen lassen.