

Schoko - Hafer Plätzchen.

Kategorien: Teig, Plätzchen

Zutaten für: 16 Stück

ZUTATEN

50	Gramm	Mehl
200	Gramm	Haferflocken
1	Teel.	Sesamkörner
1	Teel.	Backpulver
120	Gramm	Butter
1	Schuss	Salz
120	Gramm	Zucker
1	Stück	Ei

ÜBERZUG

200	Gramm	Kuvertuere (Vollmilch oder Weisse)
-----	-------	--------------------------------------

Anleitung:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Mehrere Backbleche einfetten oder mit Backpapier auslegen.

Mehl, Haferflocken, Sesamkörner und Backpulver in einer Rührschüssel vermischen. Die Butter, Salz, Zucker und das Ei einrühren und zu einem festen Teig verkneten. Oder alles in der Küchenmaschine mit Knethaken gut verkneten.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche etwa 1/2 cm dick ausrollen. Mit einer 7-8 cm großen Ausstechform oder Glas 16 Kreise ausstechen.

20 Min. goldgelb backen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Die Schokolade schmelzen und die Kekse damit bestreichen, trocknen lassen.

Das sind richtige Seelen - Tröster - Kekse !