

## Sonnenblumen - Kern Plätzchen

Kategorien: Plätzchen, Vollwertküche

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Butter
250	Gramm	Zucker
2		Eier
1	Prise	Salz
350	Gramm	Mehl
1/2	Pack.	Backpulver
100	Gramm	Haferflocken
100	Gramm	Sonnenblumenkerne
100	Gramm	Rosinen

### Anleitung:

Aus Butter, Zucker, Eier und Salz eine Schaummasse herstellen und das mit Backpulver vermischte Mehl hinzufügen. Haferflocken, Sonnenblumenkerne und Rosinen unterarbeiten. Teig kalt stellen. Kleine Kugeln formen, obere Seite der Kugeln in Sonnenblumenkernen wenden und nicht zu eng auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Bei 200°C backen.

Haben mir sehr gut geschmeckt!