

Vanille - Mandel - Haferflockenplätzchen

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Haferflocken (gute kernige Großblatthaferflocken)
1		M.-großes Ei(er)
100	Gramm	Zucker
1/2	Tüte	Vanillezucker, (Bourbon)
1	Essl.	Mehl
1	Teel.	Backpulver
100	Gramm	Butter
50	Gramm	Mandel(n), blättrig geschnittene
1	Prise	Salz

Anleitung:

Haferflocken in eine Schüssel o.ä. geben, Butter schmelzen, aber nicht braun werden lassen und über die Haferflocken gießen, vorsichtig umrühren und 10 Minuten stehen lassen, die Flocken sollen die Butter möglichst aufsaugen.

In einer anderen Schüssel das Ei mit Zucker und Gewürzen mit dem Handrührgerät o.ä. schaumig schlagen, dann Mehl und Backpulver untermengen. Nun die abgekühlten Haferflocken mit den Butter dazugeben, außerdem die gehobelten Mandeln. Mit einem Koch- oder Esslöffel vorsichtig untermischen (nicht mit dem Rührgerät, die Flocken sollen ganz bleiben).

Mit zwei Teelöffeln (oder 1 Teelöffel und 1 Finger) kleine Häufchen aufs Backblech setzen, die Menge reicht für zwei Bleche à 50 bis 60 Plätzchen. Die Plätzchen vorsichtig etwas flachdrücken. Im vorgeheizten Ofen bei 175 bis 190 Grad auf der zweiten Schiene von oben 10 bis 15 Minuten backen, dabei spätestens nach 10 Minuten immer wieder nachschauen; sie sollten an den Rändern braun, aber innen noch eher gelblich sein. Vorsichtig vom Blech nehmen und gut abkühlen lassen.

Die Plätzchen sind federleicht und knusprig, aber trotzdem mürb und zart.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten