

Melting Moments

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

150	Gramm	Weiche Butter
125	Gramm	Puderzucker
1		Eigelb
150	Gramm	Mehl
50	Gramm	Speisestärke
1	Messersp.	Backpulver
75	Gramm	Feine Haferflocken (z.B. Schmelzflocken)
		Zum Bestäuben:
		Puderzucker

Anleitung:

Zubereitung: Butter schaumig rühren. Puderzucker und Eigelb zufügen, alles zu einer cremigen Masse schlagen. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, unter die Butter-Zucker-Eigelb-Masse rühren und zu einem weichen Teig verkneten. Rollen mit ca. 3 cm Durchmesser daraus formen. Rollen in Folie einwickeln und mindestens 2 Stunden kalt stellen. Den Backofen auf 160 C vorheizen. Rollen in fingerdicke Scheiben schneiden, zu Kugeln formen. In den Haferflocken wälzen (Ist ein kleines Geduldspiel, da sie nicht immer haften bleiben.) und ein klein wenig platt drücken. Auf ein gefettetes Blech setzen und 18 bis 20 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Die Plätzchen vorsichtig lösen. Zum Abkühlen auf ein Kuchengitter setzen. Mit Puderzucker bestäuben.