

## Haferflocken - Plätzchen mit Orangeat

Kategorien: Plätzchen, Haferflocken, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Haferflocken
2		St Eier
1	Prise	Salz
100	Gramm	Puderzucker
40	Gramm	Orangeat

### Anleitung:

1. Schritt Die Haferflocken ohne Zugabe von Fett hellbraun rösten. Die Eier und den Puderzucker schaumig rühren. Danach das Salz, Orangeat und die Haferflocken unterrühren bis eine feste Masse entsteht.

2. Schritt Das Backblech mit Backpapier auslegen und mit einen kleinen Teelöffel kleine Häufchen auf das Blech setzen. Genügend Platz zwischen den Häufchen lassen, da sie noch etwas auseinander gehen.

3. Schritt Das Blech in den vorgeheizten Backofen geben und bei 175° Ober/Unterhitze gute 12-15 Min. auf der mittleren Schiene backen. Die Plätzchen sollten leicht braun werden, dann sind sie fertig. Haferflockenplätzchen auf dem Blech auskühlen lassen, damit sie nicht brechen, da sie direkt nach dem Backen noch sehr weich sind.