

Würzig - Knusprige Müsliplätzchen

Kategorien: Weihnachten, Plätzchen, Vollwertküche

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Rosinen
150	Gramm	Zucker
1	Teel.	Zimt
1	Prise	Muskat
20	Gramm	Zuckerrübensirup
50	Gramm	Nüsse (gehackte Haselnüsse o.ä.)
1		Ei(er)
100	Gramm	Margarine
125	Gramm	Haferflocken
100	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Vanillinzucker
		Gewürzmischung (Nelken oder Lebkuchen)

Anleitung:

Zunächst die Rosinen in warmem Wasser einweichen, dann mit dem Zucker, Zimt, Muskat, Zuckerrübensirup, den Nüssen, dem Ei und der Margarine verrühren. Haferflocken, Mehl, Backpulver, Vanillinzucker und etwas Gewürzmischung (je nach Geschmack, aber nicht zu viel, v.a. Nelke schmeckt sehr intensiv) mischen.

Alles zu einer gleichmäßigen Masse verkneten und anschließend auf Backpapier kleine Taler (ca. 3-cm-Durchmesser) andrücken. Im vorgeheizten Backofen bei 160°C (Umluft) 15-20 Minuten backen.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten