

Hafeflockenplätzchen 1

Zutaten für: 1 Rezept

ZUTATEN

| | | |
|-----|--------|-----------------------------------|
| | | Teig : |
| 100 | Gramm | Zucker |
| 200 | Gramm | Butter |
| 300 | Gramm | Mehl |
| 1/2 | Stück | Zitrone ungespritzt Abgerieben |
| 1 | Schuss | Salz |
| 1 | Stück | Eigelb |

FÜLLUNG

| | | |
|-----|-------|----------------|
| 200 | Gramm | Butter |
| 200 | Gramm | Zucker |
| 1/4 | Ltr. | Flüssige Sahne |
| 200 | Gramm | Haferflocken |
| 100 | Gramm | Rosinen |

Anleitung:

Teig Mürbteig bereiten und kühlen. Teig zu einem Rechteck ausrollen in der Größe eines Kuchenblechs. Im vorgeheizten Backofen 160°C nur halb backen, er darf noch keine Farbe haben.

Füllung/Belag : Butter, Zucker, flüssige Sahne aufkochen bis es etwas eingedickt ist ca. 5 Min. Dann die Rosinen und die Haferflocken zugeben und verrühren. Nun die Masse auf den vorgebackenen ausgekühlten Mürbteig mit einer Palette oder Backschaber gleichmäßig verteilen. Jetzt noch mal in den Ofen und fertigbacken ca 10-15 Min. Zur Sicherheit das Backblech auf ein 2tes stellen damit der schon angebackene Mürbteig nicht zu dunkel wird. Die ausgekühlte Gebäckplatte ohne Papier vom Blech auf z.B. ein Backholzbrett schieben und Stücke von 3 x 4 cm schneiden und in Blech-;oder Plastikdosen füllen.

Quelle:

RK 25.02.2004 von Konrad Heizmann