

Hafer - Cookies

Kategorien: Land, Amerika, Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 50 Stück

50	Gramm	Rosinen
3	Essl.	Rum
50	Gramm	Sonnenblumenkerne
40	Gramm	Getrocknete Aprikosen
100	Gramm	Butter
150	Gramm	Rohrohrzucker
1	Pack.	Vanillezucker
1		Ei
1	Prise	Salz
40	Gramm	Haferflocken
100	Gramm	Mehl
1/2	Teel.	Backpulver
60	Gramm	Haferflakes

Anleitung:

Die Rosinen grob hacken, mit Rum beträufeln und 30 Minuten stehen lassen. Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fettzugabe goldgelb rösten. Abkühlen lassen und wie die Aprikosen grob hacken. Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Butter, Zucker, Vanillezucker, Ei und Salz weißcremig rühren. Sonnenblumenkerne, Aprikosen, Rosen, Haferflocken, Mehl, Backpulver und Haferflakes zufügen und alles gut verrühren. Mit 2 Teelöffeln Häufchen auf mit Backpapier belegte Bleche setzen und die Plätzchen ca. 10 Minuten backen.

Zubereitungszeit : 35 Minuten

Etwa 55 kcal pro Stück