

Hafer - Knusperle

Kategorien: Plätzchen, Backen

Zutaten für: 1 Rezept

		Zutaten für Portionen
1	Prise	Salz
125	Gramm	Butter
80	Gramm	Zucker
1		Ei
65	Gramm	Sultaninen (L)
1/2	Teel.	Backpulver, gestrichen
90	Gramm	Blütenzarte Haferflocken (L)
65	Gramm	Knuprige Haferfleks (L)

Anleitung:

Die zimmerwarme Butter mit Zucker, dem Ei und Salz schaumig schlagen. Alle anderen Zutaten vermischen, nach und nach unterheben. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen aus dem Teig setzen. Dabei genügend Abstand zwischen den Häufchen lassen, weil sie beim Backen zerlaufen. TIP: Achten Sie darauf das die Sultaninen von Teig bedeckt sind, weil sie sonst leicht beim Backen verbrennen. Backzeit: 12-15 Minuten Strom: 180° C (vorgeheizt) Gas: Stufe 2 (vorgeheizt) Heissluft: 160° C (vorgeheizt) Nach der Backzeit vorsichtig vom Blech lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

ANMERKUNG: Die Haselnüsse können durch eine andere Nußsorte ausgewechselt, oder mit einer anderen Nußsorte gemischt werden. Der Eigengeschmack der Nüsse wird verstärkt, wenn man sie vor dem Backen ohne Fettzugabe leicht in der Pfanne oder backofen anröstet.