

## Haferplaetzchen - Schweizer

Zutaten für: 1 Keine Angabe vorh.

200	Gramm	Koellnflocken, bluetenzart
250	Gramm	Zucker
0,2	Ltr.	Sahne
50	Gramm	Butter; weich
1		Ei
1/2		Zitrone; abger. Schale
280	Gramm	Mehl; Typ 405
1	Essl.	Backpulver
1-2		Eigelb; zum Bestreichen

### Anleitung:

Koellnflocken und Zucker in einer Schuessel mischen, Sahne Daruebergiessen, durchruehren und mit Folie abgedeckt ueber Nacht Quellen lassen. Am naechsten Tag die Butter schaumig ruehren. Das Ei Verquirlen. Beides unter die gequollenen Koellnflocken ruehren. Zitronenschale, Mehl und Backpulver darunterkneten. Den Teig Zugedeckt 1/2 Stunde ruhen lassen, dann auf einer bemehlten Arbeitsflaeche etwa 2mm dick ausrollen. Plaetzchen in beliebigen Formen Ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Eigelb Bestreichen und im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Einschubleiste Bei 200 Grad in 10-12 Minuten goldgelb backen. Leider kann ich keine Stueckzahlen nennen, da ich das Rezept nicht Selber erprobt habe.

### Quelle:

\*RK\* 25.02.2004 von Konrad Heizmann