

Haferflocken-Gewürz-Plätzchen



Das Youtube Video **Haferflocken-Gewürz-Plätzchen** gibt es unter https://youtu.be/GYxz_YxBJ68

Zutaten für 40-50 Stück:

- 50 g Butterschmalz
- 125 g feine Haferflocken
- 125 g Zucker
- 125 g Mehl
- 25 g Milch
- 1 g. gemahlene Nelken
- 1 g Zimt gemahlen
- 1,5 g abgeriebene Schale von ½ Zitrone
- ½ P. Backpulver
- 1 Ei
- Mehl zum ausrollen

Vorbereitungsarbeiten:

Zunächst alle Zutaten auf vorbereiten. Wir brauchen dazu einen Handmixer, eine Rührschüssel, einen Teigschaber, Ausstecher, einen Ausroller und Backpapier.

Zubereitung:

1. Zunächst wird das Butterschmalz mit der Milch und dem Zucker schaumig gerührt. Dann werden alle restlichen Zutaten dazu gegeben und mit einem Kochlöffel, Rührlöffel oder Teigspatel gut vermengt, so dass ein klebriger fester Teig entsteht. Wenn der Teig dann noch zu bröselig ist, kann man noch ein zusätzliches Ei dazu schlagen. Bei meinem Video, habe ich das Ei ganz vergessen dazu zugeben und deshalb nachträglich dazu gegeben.
2. Nachdem ein fester etwas klebriger Teig geformt wurde, den Teig für 1 Stunde kalt

stellen.

3. In der Zwischenzeit den Backofen auf 175 Grad vorheizen und 2 Backbleche mit Backpapier belegen. Damit das Backpapier nicht verrutscht, kann man das Backblech mit Wasser benetzen oder wie in meinem Video, die Ecken des Backblechs leicht mit etwas Butter bestreichen, dann haftet das Backpapier perfekt.
4. Nach 1 Stunde die Arbeitsfläche gut einmehlen und darauf den Teig ca 4-6 mm dick ausrollen. Beim ausrollen darauf achten, dass der Teig beidseitig ständig bemehlt ist.
5. Mit einem Ausstecher nach Wahl Plätzchen ausstechen und auf eine mit Backpapier belegtes Blech geben. Nicht zu nah nebeneinander, denn die Plätzchen laufen noch etwas auseinander. Auch die Ausstecher ständig bemehlen.

Backofen

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen und dann bei 175 Grad auf der mittleren Backschiene hellgelb backen. In 10-12 Minuten sollten sie gebacken sein. Ich habe meine Plätzchen ca 5 mm hoch für 12 Minuten gebacken.

Hinweis:

Den Backofen vorher auf 175 Grad vorheizen

Backhitze: 175 Grad

Tip:

Die Plätzchen in Blechdosen aufbewahren und ein frisches Orangenviertel mit in die Blechdose geben.

<http://www.dirschl-josef.de/backen-und-kochen/backen/weihnachten/plaetzchen/haferflocken-gewuerz-plaetzchen/index.html>

Ein Service von Josef Dirschl, Backen und Kochen mit Josef - dirschl@festseiten.de
ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED