

Haferflocken Plätzchen



Das Youtube Video **Haferflocken Plätzchen** gibt es unter <https://youtu.be/eG-5aUHIjCM>

Zutaten für

- 75 g Butter
- 75 g Zucker
- 125 g Haferflocken
- 50 g Weizenmehl
- 1 Ei
- 1 Teel. Backpulver
- 5 Tropfen Bittermandelöl

Zubereitung:

1. Butter in ein Topf oder einer Pfanne schmelzen lassen, Haferflocken dazu geben und die Haferflocken darin für ca 5 Minuten bräunen lassen und dabei immer wieder umrühren, dann 1-2 El Zucker dazu geben und etwas einrühren. Jetzt ständig umrühren damit nichts anbrennt und weitere 2 Minuten rösten lassen dann erkalten lassen
2. Jetzt den Backofen auf 180 Grad vorheizen
3. Das Ei mit dem Zucker schaumig rühren bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat und dann das Bittermandelöl ein rühren
4. Mehl und Backpulver dazu sieben und dann die Haferflocken in die Eiermasse geben und alles gut miteinander vermischen und dann mit einem Kochlöffel oder Teigspatel zu einem Teig verarbeiten
5. Aus dem Teig Walnussgroße Kugeln formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und Abstand lassen, denn die Plätzchen laufen weit auseinander. Auf ein Backblech nicht mehr als 20 Stück plazieren. Wer die Plätzchen kleiner haben möchte formt die Kügelchen nur Haselnußgroß und backt sie nicht ganz so lange. Natürlich kann man den Teig auch mit zwei Kaffelöffel auf das Backblech setzen. Ich finde aber sie werden etwas schöner wenn man mit den Händen Kugeln formt und diese aufs ´Backpapier setzt und oben leicht andrückt, aber nicht platt drücken bitte. Nur so viel andrücken dass sie auf dem Backpapier haften bleiben.
6. Bei 175 Grad dann für ca 12 Minuten backen

Hinweis:

Den Backofen vorher auf 180 Grad vorheizen und dann bei 175 Grad für 12 Minuten hellgelb

backen.

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

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