

■ REZEPT DES MONATS - DEZEMBER



Foto: shutterstock.com / Jiri Hera

Haferplätzchen

Zutaten für ca. 35 Stück:

80 g	Butter
120 g	kernige Haferflocken
4 EL	kernige Haferflocken
1	Ei
1 Prise	Salz
1 gestr. TL	Backpulver
	Backpapier

- Butter, Haferflocken und 1 EL Zucker unter ständigem Rühren in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze anrösten, heraus nehmen und abkühlen lassen
- Backofen auf 180° vorheizen
- restlichen Zucker, das Ei und das Salz mit dem Handmixer dickschaumig aufschlagen
- Mehl und Backpulver mit den Haferflocken mischen und unter die Ei-Masse heben
- 2–3 Backbleche mit Backpapier auslegen und mit einem Teelöffel kleine Häufchen vom Teig auf das Backpapier setzen
- im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene 8–10 Min. goldbraun backen
- Plätzchen vollständig auskühlen lassen, dann vom Backpapier lösen

Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei der Weihnachtsbäckerei und eine besinnliche Vorweihnachtszeit!

Guten Appetit wünscht Ihr speziMED-Team!

1 Stück enthält	kcal	Kohlenhydrate (BE)	Fett	Eiweiß
	46	0,5	2 g	1 g