Rezept

Haferplätzchen

Ein Rezept von Haferplätzchen, am 02.05.2024

Zutaten

150 g	Butter
100 g	Mehl
1 Pck.	Vanillezucker
1 TL	Backpulver
1	Ei (M)
150 g	zarte Haferflocken
150 g	Zucker
100 g	gemahlene Haselnüsse
1 Prise	Salz
50 g	Vollmilchkuvertüre

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 16 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Butter in einem Topf bei geringer Hitze schmelzen lassen. Vom Herd nehmen, Haferflocken mit der Butter vermischen und 5 Min. einweichen.

2. Mehl, Zucker, Vanillezucker, Haselnüsse, Backpulver und Salz in einer Rührschüssel mischen. Das Ei und die Haferflockenmischung dazugeben und alles zu einem Teig verkneten.

3. Aus dem Teig 16 Kugeln formen und mit ausreichend Abstand auf das Blech setzen, Kugeln flach drücken (z. B. mit der flachen Unterseite eines Glases). Im Ofen (Mitte) in 13-15 Min. goldbraun backen. Die fertigen Haferplätzchen aus dem Ofen holen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4. Die Kuvertüre fein hacken, in einen kleinen Topf geben und bei geringer Hitze ganz sanft schmelzen lassen, dabei immer wieder einmal umrühren. Die Kuvertüre in beliebigen Mustern von einem Löffel auf die Kekse laufen und fest werden lassen. Gut verschlossen aufbewahren.