

## Rezept

# Erdnuss-Haferflocken-Plätzchen

Ein Rezept von Erdnuss-Haferflocken-Plätzchen, am 18.06.2026

## Zutaten

<b>200 g</b> Butter	<b>200 g</b> kernige Haferflocken
<b>2</b> Eier	<b>150 g</b> brauner Rohrzucker
<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker	<b>1 Prise</b> Salz
<b>1 TL</b> gemahlener Koriander	<b>50 g</b> Vollkornmehl
<b>150 g</b> ungesalzene Erdnusskerne	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal

## Zubereitung

1. Die Butter in der Pfanne erhitzen, bis sie schäumt. Haferflocken einrühren und leicht anrösten. Abkühlen lassen. Die Eier mit Zucker, Vanillezucker, Salz und Koriander dickschaumig aufschlagen. Das Mehl auf den Eischaum sieben und unterheben. Die gerösteten Flocken und die Nüsse unter den Teig ziehen.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Vom Teig mit zwei Teelöffeln walnussgroße Häufchen abnehmen und mit 5 cm Abstand aufs Blech setzen. Die Löffel dabei immer wieder in kaltes Wasser tauchen.
3. Die Plätzchen im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 10-12 Min. backen, bis sich die Ränder hellbraun färben. Leicht abgekühlt mit einer Palette vorsichtig lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. In eine Blechdose geschichtet, sind die Plätzchen 2-3 Wochen haltbar.