

Rezept

Flapjacks

Ein Rezept von Flapjacks, am 07.06.2023

Zutaten

250 g Butter	200 g brauner Zucker
2 EL Golden Syrup (aus der Lebensmittelabteilung großer Kaufhäuser oder von der Insel mitbringen), Zuckerrübensirup oder Ahornsirup	300 g feine oder mittelgrobe Haferflocken

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für etwa 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 75 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 200 Grad vorheizen (auch schon jetzt einschalten: Umluft 180 Grad). Eine eckige Backform (etwa 26 × 26 cm) mit Backpapier auslegen.
2. Die Butter in Würfel schneiden und mit dem Zucker in einen Topf füllen. Unter Rühren bei schwacher bis mittlerer Hitze erwärmen, bis die Butter flüssig ist. Den Sirup und die Haferflocken untermischen, die Mischung in der Form verstreichen.
3. Die Haferflockenmischung im Ofen (Mitte) etwa 15 Minuten backen. Dann aus dem Ofen nehmen. Nicht wundern, die Haferflockenmasse sieht jetzt noch schaumig aus, beim Abkühlen wird sie aber schön fest. Dann das Ganze erst in etwa 3 cm große Würfel schneiden.