

Rezept

Haferflocken-Knusperplätzchen

Ein Rezept von Haferflocken-Knusperplätzchen, am 09.06.2026

Zutaten

40 g Sonnenblumenkerne	50 g getrocknete Aprikosen
50 g getrocknete Cranberrys	50 g Haferfleks
80 g Butter	125 g Rohrzucker
1 Ei	100 g Mehl
50 g blütenzarte Haferflocken	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für etwa 50 Stück: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min
| **Pro Portion** Ca. 46 kcal

Zubereitung

1. Die Sonnenblumenkerne in einer Pfanne leicht anrösten, abkühlen lassen und mit den getrockneten Aprikosen grob hacken, mit den getrockneten Cranberrys und Haferfleks mischen. Den Backofen auf 175° vorheizen. Das Backblech mit Backpapier belegen.

2. Die Butter mit Rohrzucker und Ei schaumig rühren. Das Mehl mit den Haferflocken mischen und unterrühren. Die Haferfleksmischung unterheben.

3. Mit zwei Teelöffeln kleine Teighäufchen auf das Blech setzen und im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 10 Min. backen.