Rezept

Haferflocken-Knusperplätzchen

Ein Rezept von Haferflocken-Knusperplätzchen, am 09.06.2025

Zutaten

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

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.