Rezept

Haferflocken Plätzchen

Ein Rezept von Haferflocken Plätzchen, am 22.05.2025

Zutaten

- **125 g** weiche Butter
- **1** Eigelb (M)
- **60 g** Vollkornmehl
- **25 g** getrocknete Cranberries
- **175 g** Zucker
- **130 g** zarte Haferflocken
- **1/2 TL** Backpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 15 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal, 8 g F, 2 g EW, 21 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

2. Die Butter mit dem Zucker und dem Eigelb mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig aufschlagen. Die Haferflocken, das Vollkornmehl und das Backpulver dazugeben und unterrühren. Zum Schluss die Cranberrys rasch untermischen.

3. Den Teig in ca. 15 Portionen teilen und diese zwischen den Handflächen zu Kugeln formen. Die Teigkugeln mit reichlich Abstand zueinander auf die Backbleche legen und etwas flach drücken.

4. Die Haferflockies im Ofen (Mitte) pro Blech 10-12 Min. backen, bis der Rand zu bräunen beginnt. Herausnehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.