

Rezept

Haferflockenkugeln

Ein Rezept von Haferflockenkugeln, am 27.04.2024

Zutaten

125 g weiche Butter

1 EL Zitronensaft

150 g Mehl

100 g Haferflocken

2 EL Honig

1 Ei

50 g Speisestärke

Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für etwa 30 Stück: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal

Zubereitung

1. Butter mit Honig, Zitronensaft und Eigelb cremig rühren. Eiweiß beiseite stellen. Mehl und Speisestärke unterkneten. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu 2 Rollen von etwa 5 cm Durchmesser formen.
2. Backofen auf 175° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Rollen jeweils in 15 Stücke schneiden, zu Kugeln formen, zuerst in Eiweiß und danach in den Haferflocken wälzen.
3. Die Kugeln auf das Blech setzen, im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 15-20 Min. backen. Warm mit Puderzucker bestäuben.