Rezept

Weihnachtliche Haferplätzchen

Ein Rezept von Weihnachtliche Haferplätzchen, am 14.06.2025

Zutaten

1	Ei
3 EL	Honig
150 g	Haferflocken
30 g	Speisestärke
	Mehl zum Arbeiten
150 g	weiche Butter
1 EL	Zitronensaft
150 g	Mehl
	Puderzucker zum Bestäuben
	Backpapier fürs Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 85 kcal

Zubereitung

1. Das Ei trennen, das Eiweiß beiseite stellen. Butter, Honig, Zitronensaft und Eigelb schaumig schlagen. Mit 50 g Haferflocken, Mehl und Speisestärke rasch zu einem glatten Teig verkneten. In 2 Portionen teilen und auf bemehlter Arbeitsfläche zu Rollen (ca. 5 cm Ø) formen.

2. Den Backofen vorheizen. Die Backbleche mit Backpapier belegen. Das Eiweiß verquirlen. Jede Rolle in 15 Scheiben schneiden, daraus Kugeln formen. Die Kugeln zuerst in Eiweiß, dann in den restlichen Haferflocken wälzen und aufs Blech setzen. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) 15-20 Min. backen. Noch warm mit Puderzucker bestäuben.