

Haferflockenplätzchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr kernige Haferflocken, 250 gr Butter, 250 gr Zucker, 3 Eier, 1 Teelöffel Backpulver (gehäuft), 3 Esslöffel Mehl.

Die Vorbereitungen:

Backofen (Heißluft) auf 180° C vorheizen, bei Ober - Unterhitze 200° C.

3 Backbleche mit Backpapier auslegen.

Die Zubereitung:

Butter in einem großen Topf schmelzen und aufkochen lassen. Haferflocken in die heiße Butter einrühren, vom Herd nehmen und im Topf abkühlen lassen.

Dann die übrigen Zutaten dazugeben und alles gut vermengen.

Mit 2 Teelöffel 20 Häufchen auf jedes Backblech setzen und etwas flachdrücken (der Teig langt genau für 60 Stück).

Beim Heißlufttherd die Bleche in die Schienen 1,3 + 4 von oben schieben.

Heißluft : Backzeit 23 - 26 Minuten

Ober - Unterhitze : Backzeit ca. 20 Minuten