

Haferflockenplätzchen

Leckere, knusprige Haferflocken-Kekse nach Schwedischer Art

etwa 28 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:
Backpapier

Teig:

75 g Butter oder Margarine
125 g kernige Haferflocken
75 g Zucker
1 Ei (der Größe M)
1 TL Dr. Oetker Flüssiger
Bourbon-Vanille-Extrakt
50 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin

1 Vorbereiten:

Butter oder Margarine, Haferflocken und **1 EL** vom Zucker in einer beschichteten Pfanne unter Rühren leicht bräunen. Auf einem Teller erkalten lassen.

2 Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Backzeit: 0 Minuten

3 Teig:

Ei in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 1 Min. schaumig schlagen. Zucker und Vanille-Extrakt in 1 Min. unter Rühren einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Zum Schluss kurz auf niedrigster Stufe die erkalten Haferflocken unterrühren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 4 Vom Teig mit Hilfe von 2 Teelöffeln mit Abstand etwa 28 knapp walnussgroße Häufchen auf das Backblech setzen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 12 Minuten

Plätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Kekse auch mit blütenzarten Haferflocken zubereiten.
- In gut schließenden Dosen können Sie die Plätzchen etwa 2 Wochen aufbewahren.

