

# Haferflockenplätzchen

Diese leckeren und knusprigen Haferflocken-Kekse schmecken wie in Schweden.

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 (Größe M)

1 TL Dr. Oetker Flüssiger Bourbon-  
Vanille-Extrakt

50 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

## Wie backe ich einfache Haferflockenplätzchen?:

### 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**

### 3 Teig zubereiten:

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 hinzufügen 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 Min.**

Die Haferflockenplätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Kekse können auch mit blütenzarten Haferflocken zubereitet werden.
- In gut schließenden Dosen können die Haferflockenplätzchen etwa 2 Wochen aufbewahrt werden.

