

Haferflockenplätzchen

Zutaten

2 Eier
140g Zucker
1 P. Vanillinzucker
150g Butter
100g Mehl
1 P. Backpulver
250g zarte Haferflocken

Zubereitung

1. Backblech mit Backpapier belegen.
2. Backofen auf 180°C (Ober- u. Unterhitze) vorheizen.
3. Eier in eine Rührschüssel geben und schaumig rühren.
4. Zucker und Vanillinzucker hinzufügen und gründlich unterrühren.
5. Butter bei geringer Hitze schmelzen, etwas abkühlen und unter die Ei-Masse rühren
6. Mehl mit Backpulver vermischen und zuletzt kurz unterrühren
7. Haferflocken schnell untermischen
8. aus Teig kleine Häufchen mit 2 Teelöffel abstechen und **etwas Abstand** auf Backblech verteilen.
9. Haferflockenplätzchen mit Hand leicht flach drücken
Und etwa 12-15 Minuten goldbraun backen.
10. wenn fertig, dann auf Backgitter vollständig auskühlen

Haferflockenplätzchen kann man auch ganzes Jahr immer wieder backen, nicht nur zu Weihnachten!