



Gesamtzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 15 Personen

Haferflocken Plätzchen

Haferflocken Plätzchen

125 g weiche Butter

100 g Rinatura Rohrzucker Bio

1 Packung Vanillezucker

1 Ei

100 g Mehl

1 Teelöffel Rinatura Weinsteinbackpulver Bio

1 Prise(n) Salz

150 g Rinatura Haferflocken Bio

50 g gehackte Nüsse

Haferflocken Plätzchen

1.

Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft)
vorheizen.

Butter, Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Ei
unterrühren.

Mehl, Backpulver und Salz separat vermengen, dann unter die Butter-Ei-Masse rühren. Haferflocken und gehackte Nüsse zugeben und alles kurz, aber gründlich verrühren.

Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen aufs mit Backpapier belegte Blech setzen, etwas flachdrücken (sie laufen noch leicht auseinander). Im Ofen 10–12 min. backen, bis die Ränder goldbraun sind. Die Plätzchen sind frisch aus dem Ofen noch weich – beim Abkühlen werden sie fester.