



Haferflocken-Nuss-Plätzchen

Zutaten

- 50 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 60 g Zucker
- 1 large Vanillinzucker
- 1 Ei(er)
- 125 g Butter
- 100 g Haferflocken
- 50 g Haselnuskerne, gehackt

Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (160°C Umluft) vorheizen.
2. Mehl mit Backpulver mischen und in eine Schüssel sieben.
3. Zucker, Vanillin-Zucker, Ei und Butter zugeben. Mit den Quirlen des Handrührgerätes zunächst auf niedriger, dann auf höchster Stufe ca. 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten.
4. Haselnuskerne und Haferflocken unterrühren.
5. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig mit 2 Teelöffeln in walnussgroßen Häufchen auf das Backblech setzen, dabei genügend Abstand zwischen den Teighäufchen lassen und die Teighäufchen mit dem Löffel etwas flach drücken.
6. Die Plätzchen mit Haselnuskernen bestreuen. Im Backofen ca. 10-15 Min. goldbraun backen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	5 g
Energie	61 kcal
Fett	4 g
Protein	1 Gramm

🕒 35 Minuten

⊕ 35 Stück