

Kernige Plätzchen

Zutaten:

500g Vollkern Haferflocken
250g Butter
250g Zucker
2-3 Eier
1Teel. Backpulver
50g Mehl

Zubereitung:

Das Fett kochend heiß werden lassen, Haferflocken zugeben gut unterrühren, erkalten lassen. In der Zwischenzeit Zucker und Eier schaumig schlagen, Mehl und Backpulver hinzugeben und alles unter die Haferflocken geben. Mit zwei Teel. Häufchen auf ein gefettetes Blech setzen

Bei 190°C ca. 15-20 Minuten backen