

Haferflockenplätzchen

Zutaten: 125 g Butter schmelzen
250 g Kernige Haferflocken + 3 EL Sonnenblumenkerne damit verrühren
1 Ei
150 g Rohrohrzucker schaumig rühren (mit Mixer)
3 EL Weizenvollkornmehl
+ 1 gestr. TL Backpulver unter die Ei-Zuckermasse heben

Zum Schluß alle Zutaten gut vermengen (ohne Mixer, mit Rührlöffel).
Mit Teelöffel kleine "Häufchen" auf ein Backblech geben und goldgelb backen.

Variation: mit Bourbon-Vanille und Bittermandel

Backen: etwa 15 min bei ca. 180° C (je nach Backofen)
(reicht für ca. 1 1/2 Bleche)