

Haferflockplätzchen:

Das braucht man für etwa 25 Plätzchen

- 150 g Butter
- 120 g kernige Haferflocken
- 120 g Zucker
- 4 El Milch
- 4 EL Zuckersirup
- ½ TL Backpulver
- 50 g Zartbitterschokolade für den Guss

Und so wir es gemacht

- In einem Topf die Butter schmelzen lassen, die Haferflocken zugeben, gut umrühren und die Masse gut abkühlen lassen.
- Die übrigen Zutaten zu der Haferflockenmasse in eine Rührschüssel geben und alles mit einem Mixer zu einem geschmeidigen Teig verrühren.
- Ein Backblech mit Backpapier auslegen, mit einem Teelöffel kleine Häufchen abstechen und auf das Backblech setzen.
- Die Plätzchen im vorgeheizten Ofen bei 200° etwa 5-7 Minuten goldbraun backen, sofort vom Backblech nehmen und abkühlen lassen.
- Zum Schluss die Schokolade im heißen Wasserbad schmelzen und die Plätzchen mit der geschmolzenen Schokolade verzieren.