

Haferflockenplätzchen

Ergibt ca. 3 Bleche mit je ca. 25 Plätzchen

Zutaten

- 300g Butter (Raumtemperatur)
- 300g Mehl
- 250g Zucker
- 250g Haferflocken (weich)
- 200g Schokolade (Nikolaus oder Osterhase)
- 2 Eier
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 TL Backpulver
- 2 Prisen Salz
- Abgeriebene Schale von einer Orange, alternativ Orangenaroma

Zubereitung

Den Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Butter, den Zucker und den Vanillezucker mit einem Handrührgerät verquirlen. Das Salz, die Orangenschale und die Eier hinzugeben und kurz verrühren.

Das Mehl in die Schüssel geben und das Backpulver zunächst grob mit dem Mehl vermengen, dann alles gut durchrühren. Die Haferflocken hinzugeben und ebenfalls unterrühren.

Den Nikolaus oder Osterhasen in einem Gefrierbeutel mit einem Nudelholz in kleine Stücke (max. 1cm Kantenlänge) hauen und anschließend mit einem Teigschaber unterheben.

Mit 2 Teelöffeln kleine Bällchen aus dem Teig formen (müssen nicht perfekt rund sein) und auf ein kaltes, mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Zwischen den Plätzchen sollte genügend Platz sein (ca. 5-6 Bällchen pro Reihe, 4-5 Reihen pro Blech), da der Teig etwas auseinander läuft.

10-12 Minuten goldbraun backen, und anschließend zum Auskühlen vorsichtig auf ein Rost heben.