Haselnuss - Haferflockenplätzchen

Zutaten

- 180 g weiche Butter
- 180 g brauner Zucker
- 1 Ei (M)
- 150 g gemahlene Haselnüsse
- 50 g ganze Haselnüsse
- 150 g Haferflocken
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Salz



Zubereitung

- In eine Pfanne, ohne Fett, die ganzen Haselnüsse leicht anrösten, abkühlen lassen und fein hacken.
- Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Butter und Zucker, mit dem Handrührgerät für 5-7 Minuten, zu einer cremigen Masse aufschlagen.
- Ei hinzufügen und nochmals für 2 Minuten rühren.
- Die restlichen Zutaten mischen und unter die Masse rühren.
- Mit einem Esslöffel walnussgroße Teighäufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und leicht flach drücken. Mein Tipp: 9 Teigportionen pro Backblech sind optimal - sie laufen beim Backen noch etwas auseinander!
- Im vorgeheizten Backofen auf der mittlerer Schiene bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 10 -12 Minuten goldgelb backen.
- Nach dem Backen die Plätzchen vorsichtig, sie sind da noch sehr weich, mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und vollständig auskühlen lassen. Mein Tipp: Mit einem Plätzchen-Ausstecher, lassen sich kleine Sterne aus dem noch lauwarmen Haselnuss – Haferflockenplätzchen kinderleicht ausstechen.
- In einer Weihnachtsdose aufbewahrt bleiben die Plätzchen wunderbar knusprig.

Portionsgröße: 30 große Plätzchen
Zubereitungszeit: 15 Minuten
Backzeit: 10–12 Minuten
Schwierigkeitsgrad: sehr einfach

lissis-passion.de©