

Weihnachtsbacken Rezepte

Hafer Knusperle

Anzahl: 50 Stück

Gattung: Backen, Plätzchen, Weihnachten

Für Den Teig

125 g Butter	90 g	Blütenzarte Haferflocken
80 g Zucker	65 g	Knuprige Haferfleks
1 Ei	1/2 Teel.	Backpulver, gestrichen
1 Msp. Salz	65 g	Sultaninen

Die zimmerwarme Butter mit Zucker, dem Ei und Salz schaumig schlagen. Alle anderen Zutaten vermischen, nach und nach unterheben.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen aus dem Teig setzen. Dabei genügend Abstand zwischen den Häufchen lassen, weil sie beim Backen zerlaufen.

Tipp: Achten Sie darauf das die Sultaninen von Teig bedeckt sind, weil sie sonst leicht beim Backen anbrennen.

Backzeit: 12-15 Minuten Strom: 180° C (vorgeheizt) Gas: Stufe 2 (vorgeheizt) Heißluft: 160° C (vorgeheizt) Nach der Backzeit vorsichtig vom Blech lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Anmerkung: Die Haselnüsse können durch eine andere Nusssorte ausgewechselt, oder mit einer anderen Nusssorte gemischt werden. Der Eigengeschmack der Nüsse wird verstärkt, wenn man sie vor dem Backen ohne Fettzugabe leicht in der Pfanne anröstet.