

Weihnachtsbacken Rezepte

Haferflockenmakronen

Anzahl: 35 Stück

Gattung: Backen, Weihnachten

150 g kernige Haferflocken,
65 g Butter oder Margarine,
100 g getrocknete Aprikosen oder
getrocknete Datteln,
1 Ei,

50 g brauner Rohrzucker,
1 Pack. Vanillinzucker,
1 Prise Salz,
1 Teel. abgeriebene unbehandelte
-Zitronenschale,

Die zimmerwarme Butter oder Margarine in einer großen Pfanne bei geringer Wärmezufuhr schmelzen lassen. Die Haferflocken darin unter ständigem Rühren hell rösten und anschließend wieder abkühlen lassen. Die Aprikosen oder die Datteln mit einem feuchten Messer klein schneiden. Das Ei mit dem Zucker, dem Vanillinzucker und dem Salz mit den Schneebesen der Küchenmaschine zu einer sehr schaumigen Masse verschlagen. Die Haferflocken, das Trockenobst sowie die Zitronenschale darunter geben. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Bleche befeuchten und mit Backpapier belegen. Mit einem feuchten Teelöffel etwa Walnuss große Häufchen in größerem Abständen auf die Bleche setzen, da die Makronen während des Backvorganges noch etwas auseinander laufen.

Die Haferflockenplätzchen auf der oberen Schiene des Backofens 18 Minuten hellbraun backen und dann zum Abkühlen nebeneinander auf ein Kuchengitter legen. Zum Aufbewahren der Makronen eignen sich gut schließende Blechdosen, Gefrierboxen oder Gläser, darin bleiben sie lange frisch.