



NATURKÜSTE REZEPT

Hafer-Zimtplätzchen

Zutaten:

125 g	weiche Butter
120 g	Zucker
	Salz
2	Eier
300 g	Mehl
1 TL	gemahlener Zimt
1 gestrichener TL	Backpulver
80 g	Kokosraspel
50 g	Kleinblatt-Haferflocken
80 g	Vollmilchschokolade

Zubereitungszeit: 20 Min.; Backzeitzeit: 15-20 Min.

Zubereitung:

- Butter in Stückchen schneiden und mit einem Handrührgerät cremig rühren. Nach und nach Zucker und Salz dazu geben.
- Anschließend Eier hinzugeben und weiter rühren bis eine luftige Masse entstanden ist.
- Danach Mehl, Zimt, Backpulver, Haferflocken und Kokosraspel mischen und zügig unter die Masse rühren.
- Backofen auf 175°C vorheizen.
- Aus dem Teig walnussgroße Kugeln formen und mit etwas Abstand auf dem Backblech verteilen. Mit einer Gabel etwa 1 cm hoch, kreuzweise, eindrücken.
- Plätzchen etwa 15-20 Minuten goldbraun backen und anschließend abkühlen lassen.
- Schokolade im Wasserbad schmelzen und die Plätzchen mit Hilfe eines Teelöffels mit Schokostreifen überziehen. Die getrockneten Plätzchen in einer Dose lagern.

Tipp:

Dazu passt ein wärmender Winterpunsch.

WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT!

www.naturkueste.de
