

In der Schweiz kennt man Haferflocken hauptsächlich als Zutat für Birchermüesli. Eigentlich schade! Denn aus ihnen lässt sich noch so viel mehr zubereiten. Ein paar einfache Beispiele aus der süssen Küche finden Sie hier.

Haferflocken-Cookies

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Backen: ca. 10 Min.

Ergibt ca. 12 Stück

120 g **feine Haferflöckli**
50 g **Macadamia-Nüsse**,
grob gehackt
2 EL **dunkle Sultaninen**,
grob gehackt
150 g **Butter**, flüssig
80 g **grober Rohrzucker**

50 g **Mehl**
1 **Ei**, verklopft
1 EL **flüssiger Honig**
¼ TL **Salz**

1 — Haferflöckli und alle Zutaten bis und mit Rohrzucker in einer Schüssel mischen.

2 — Mehl, Ei, Honig und Salz darunterrühren, Masse mischen. Mit einem Esslöffel Häufchen mit genügend Abstand auf zwei mit Backpapier belegte Bleche geben, etwas flach drücken.

3 — Backen: ca. 10 Min. im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen (Heissluft). Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Tipp: Mit der Bananenglace von Seite 25 bestreichen und als süsses Sandwich servieren.

Stück: 215 kcal, F 15 g, Kh 18 g, E 3 g

