

REZEPT

Finnische Haferflockenkekse

Zubereitungszeit: **20 min.** Portionen: **ca. 24 Stück**



Zutaten

100 g Butter
125 g feine Haferflocken
150 g Mehl
150 g Zucker
2 Eier
1 Prise Salz
Gemahlene Vanille
Zitronen - oder Orangenabrieb
200 g Nougatschokolade
Optional mit Zimt

Zubereitung

1. Den Backofen bei 180 Grad Umluft vorheizen und Backbleche mit Backpapier auslegen.
2. Die Butter vorsichtig schmelzen (entweder in einem Topf, auf dem Herd oder wie ich in der Mikrowelle). Abkühlen lassen - sie muss aber noch flüssig sein!
3. Die übrigen Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben. Die flüssige Butter hinzugeben und alles gründlich mit den Händen verkneten.
4. Walnussgroße Häufchen vom Teig abstechen und mit Abstand auf die Bleche setzen. Zum Schluss flach drücken.
5. Im heißen Ofen auf der mittleren Schiene ca. 10 - 12 Minuten backen, bis sie am Rand leicht braun werden. Wenn sie fertig gebacken sind, die Plätzchen herausnehmen und abkühlen lassen.
6. Die Schokolade vorsichtig schmelzen - entweder im heißen Wasserbad oder in der Mikrowelle. Mit Zimt abschmecken. Je zwei ausgekühlte Haferflockenplätzchen mit einem Klecks Zimt-Schokolade zusammensetzen und trocknen lassen.
7. Viel Spaß beim Backen!