

Haferflockentaler

Weihnachtlich mit gesunden Haferflocken.

Die Haferflockentaler gehören zu einem typischen Weihnachtsgebäck. Das man Haferflocken auch für viele andere Gerichte nutzen kann, ist nicht so bekannt. Dazu gehören die Haferflocken Bratlinge. Auch diese sind schnell und unkompliziert zubereitet.

Zutaten

- 160 g Haferflocken
- 160 g Paranusskerne
- 100 g Mehl
- 180 g Butter
- 130 g Puderzucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Meersalz
- 1 Zitrone unbehandelt

Zubereitung

- Vanille- und Puderzucker mit dem Salz und der Butter vermengen und solange quirlen bis die Masse cremig wird.
- Die Zitrone heiß abwaschen und die Schale abreiben. Die Paranüsse kleinhacken und mit dem Zitronenschalenabrieb, den Haferflocken und dem Mehl vermischen, dann unter die Buttercreme heben.
- Den Teig zu haselnussgroßen Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Abstand lassen, da die Taler noch auseinander gehen.
- Alles im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad Umluft für 8-10 Minuten backen. Zum abkühlen einzeln auf ein Kuchengitter setzen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/haferflockentaler/>