



Haferflocken Plätzchen mit Zimt

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 50
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '50', 'yield' : '' });
```

Unkompliziert, schnell gemacht, zum knabbern, preiswert

Zutaten

- Für ca. 50 Stück:
- 200 g fein gestoßene Haferflocken
- 200 g brauner Zucker
- 200 g Butter
- 50 g Mehl
- 3 Eiweiss
- 1 Teelöffel Zimt
- 1 Beutel helle und / oder auch dunkle Schokoladeglasur

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 180 ° C vorheizen, das flache Backblech mit Backpapier auslegen, die Glasur nach Anleitung schmelzen

Schritt2

Die Haferflocken und den Zucker mit dem Stabmixer nicht zu fein zerkleinern, sie sollen noch erkennbar sein. Mit dem Mehl, Eiweiß, Butter und Zimt mischen und zu einer glatten Masse verrühren.

Schritt3

Etwa 1 gehäuften Teelöffeln der Masse mit etwas Abstand auf das Backpapier geben und für ca. 8 min. auf der mittleren Schiene backen.

Schritt4

Heraus nehmen, abkühlen lassen, einzeln abheben und die Rückseite mit Schokoglasur einstreichen.

Schritt5

Gern mache ich meine Haferflocken Plätzchen zweifarbig mit weißer und dunkler Schokolade. Halten sich in einer verschlossenen Keksdose über eine Woche lang.

Rezeptart: Teegebäck

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/haferflocken-plaetzchen-mit-zimt/>