

# Haferflockenplätzchen

## Zutaten:

250 g	Haferflocken
200 g	Butter
125 g	Mehl
2 TL	Backpulver
200 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
1	Ei

## Zubereitung:

1. Die Haferflocken in eine Schüssel geben.
2. Heiße zerlassene Butter darüber gießen, damit die Flocken gebrüht werden.
3. Gut verrühren und auf Handwärme erkalten lassen.
4. Das mit Backpulver gemischte und gesiebte Mehl, Vanillezucker und Zucker hinzufügen.
5. Man erhält einen etwas krümeligen Teig, den man unter Zugabe von 1 Ei wieder glatt rührt.
6. Mit dem Teelöffel kleine Häufchen in größerem Abstand (da der Teig sehr zerläuft) auf ein gefettetes, bemehltes Blech setzen.
7. Bei guter Mittelhitze 15-20 Minuten goldgelb ausbacken.