

Kernige Schokoplätzchen

(“Die braunen Frikadellen“)

Zutaten:

200 g	Butter
200 g	Zucker
2 P.	Vanillezucker
1 EL	Wasser
2	Eier
125 g	Mehl
250 g	Kernige Haferflocken
1/2 TL	Backpulver
50 g	gehackte Mandeln
2 EL	Kakaopulver
2 EL	Milch

Zubereitung:

- 1. Weiche Butter und den Zucker in eine Rührschüssel geben. Mit dem Mixer beides so lange verrühren bis sich der Zucker aufgelöst hat. (Am besten Knethaken verwenden, da der Teig, besonders bei doppelter Menge sehr widerspenstig sein kann)**
- 2. Jetzt kommen der Vanillezucker, das Wasser und die Eier dazu. Alles gut verrühren.**
- 3. Nachdem sich alles gut miteinander vermischt hat, werden das mit Backpulver vermengte Mehl, die Mandeln, zuletzt die Haferflocken in die Masse geschüttet. Alles auf vollster Stufe verkneten.**
- 4. Wegen der Farbe und des guten Geschmacks werden jetzt das Kakaopulver und die Milch hinzugegeben. Ein bisschen mehr oder weniger von beidem schadet nicht. Alles nochmals gut vermischen.**
- 5. Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf das mit Backpapier ausgekleidete Backblech setzen. Achtung! Die Häufchen zerlaufen noch etwas, so dass etwas Abstand nicht schaden kann.**
- 6. Gebacken wird im vorgeheiztem Ofen bei etwa 170 Grad (Gas: Stufe 2), möglichst auf mittlerer Schiene. Nach 12 bis 15 Minuten sind die Plätzchen fertig.**