

Haferplätzchen



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none">• 150 g Butter o. Margarine• 200 g Zucker• 1 Prise Salz• 120 g Haferflocken• 1 Ei• 200 g Mehl• 1 TI Backpulver • Kuvertüre oder Schokoladenreste	<ol style="list-style-type: none">1. Alle Zutaten zu einem Knetteig verarbeiten.2. Im Kühlschrank zwei Stunden kalt stellen.3. In der Hand kleine Kugeln formen. Diese auf ein gefettetes Backblech legen und mit einer Gabel ein Karomuster hineindrücken.4. 5-10 Minuten bei 200 °C backen.5. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Mit geschmolzener Kuvertüre Fadenmuster auf Plätzchen machen.

Aus: Kochen und Backen mit der Diakonie. Einfache und günstige Rezepte zusammengestellt von der Schuldnerberatung des Diakonischen Werkes im Evangelischen Kirchenkreis Wied, Rheinstraße 69, 56564 Neuwied