

# HAFERFLOCKENPLÄTZCHEN



## Zutaten für ca. 60 Stück

- 300g Butter
- 500g kernige Haferflocken
- 2 Eier Größe M
- 150g Zucker braun, fein
- 50g getrocknete Datteln
- 1 Päckchen Vanille Zucker
- 1 Prise Salz
- 50g Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver
- Backpapier
- Wer mag ein Teelöffel Lebkuchengewürz

1. Butter schäumend aufkochen, Haferflocken unterrühren und abkühlen lassen
2. Die getrockneten Datteln in Streifen und dann dritteln. Anschließend zu den Haferflocken geben und unterrühren.
3. Eier, Zucker, Vanille Zucker und Salz ca. 8 Min. schaumig schlagen. Mehl und Backpulver mischen, kurz unterrühren.

4. Maße zu Haferflockenbutter geben und unterrühren.
5. Mit 2 Löffeln kleine Häufchen machen und auf dem Backblech damit Plätzchen formen.
6. Im vorgeheizten Backofen (**O/U: 175°C, Heißl. 150°C**) ca. 20 Min. backen