

Haferbrot #10364

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Weihnachten

Backen

- 80 g Pflanzenmargarine
- 250 g Ahornsirup
- 150 g geriebene Haselnüsse
- 1 tb Mondamin
- 1 ts Backpulver
- 1 pn Salz
- 200 g Haferkleie

Den Ahornsirup zusammen mit der geschmolzenen Pflanzenmargarine schlagen, bis er sich mit dem Fett verbunden hat. Die Nüsse, das Salz und das Backpulver dazurühren, anschließend das Mondamin und nach und nach die Haferkleie beimengen. Mit zwei Teelöffeln keine Häufchen auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Backblech auftragen und bei mittlerer Hitze höchstens 20 Minuten backen. Nach dem Backen die Plätzchen mit dem Papier vom Blech ziehen und kurz abkühlen lassen; dann vorsichtig vom Papier nehmen und auf ein Kuchengitter zum Auskühlen legen.