

## Haferkleie-Plätzchen

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Getreide  
Vegetarisch  
Pilze

### \* FÜR DIE KÜCHLEIN

100 g Haselnüsse  
50 g Butter  
100 g Weizenschrot  
2 Eier  
3 tb Schlagsahne  
; Vollmeersalz  
50 g Kokosfett (ungehärtet)

### \* FÜR DIE SAUCE

30 g Morcheln (getrocknet)  
1 tb gewürfelte Schalotten  
30 g Butter  
1/4 l Schlagsahne  
Vollmeersalz  
Pfeffer aus der Mühle  
1 tb gehackte Petersilie

1. Nüsse in dünne Scheiben schneiden, in einer Pfanne ohne Fett rösten. 2. Butter schmelzen, Schrot unterrühren und leicht bräunen. 3. 1/4 l Wasser zugießen, unter Rühren aufkochen, bis die Masse abbindet. Eier, Sahne und 3/4 der Nüsse unterrühren, salzen. 4. Teig etwas abkühlen lassen, mit nassen Händen 12 Klöße formen. 5. Im heißen Fett von jeder Seite ca. 6 Minuten braten, entweder in einer Spezialpfanne oder in einer Bratpfanne. 6. Mit den restlichen Nüssen bestreuen, zu gedünstetem Gemüse und Morchelrahmsauce servieren. 7. Für die Sauce gut gewaschene und eingeweichte Morcheln mit Schalottenwürfeln in Butter andünsten. Mit 1/4 l gefiltertem Morchelwasser und 1/4 l Sahne nach und nach aufgießen, cremig einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen.