Haferflocken-Mandel-Plätzchen

Haferflocken-Mandel-Plätzchen



- 125 g Butter
- 100 g Zucker
- 2 Eier
- 100 g abgezogene, klein gehackte Mandeln
- 130 g Haferflocken
- 100 g Mehl
- 2 Esslöffel Rum
- 100 g kandierte Orangenscheiben

Teig zubereiten

1. Die Butter ins warme Wasserbad stellen, damit sie weich wird.
2. Den Zucker und die Eier mit der Butter gut schaumig rühren.
3. Die Mandeln, die Haferflocken, das Mehl und den Rum mit der Buttermasse zu einem formbaren Teig verrühren.
4. Wenn nötig noch 1 bis 2 Esslöffel Haferflocken unterkneten.

5. Ein Blech mit Backpapier belegen.
6. Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen vom Teig abstechen und mit genügend Abstand voneinander auf das Blech setzen.
7. Auf jedes Plätzchen ein Kreuz aus Orangenstreifen legen.

Backen

1. Im vorgeheizten Backofen bei 190°C etwa 12 Minuten backen.

Zutaten für etwa 45 Stück: