Apfel-Haferflocken-Plätzchen



Zutaten:
100 g getrocknete Apfelringe
3 Esslöffel Rum oder Apfelsaft
150 g geriebene Haselnüsse
5 Esslöffel Honig
2 Eier
1 Prise Salz
einige Tropfen Rum-Aroma
50 g Haferflocken

Außerdem:
75 g flüssige Kuvertüre
kleine Backoblaten

Zubereitung:
Die Apfelringe sehr klein schneiden, mit Rum oder Apfelsaft beträufeln und etwa 30 Minuten ruhen lassen.
Die Haselnüsse (ohne Fettzugabe) in einer Pfanne hell anrösten. Die Eier mit Salz und Aroma schaumig schlagen, flüssigen Honig dazugeben und unterrühren.
Zum Schluss die mit Haferflocken gemischten Apfelstücke unterheben.
Mit 2 Teelöffel auf die Oblaten geben. In die Mitte eine Haselnuss drücken. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C etwa 20 Minuten backen.
Nach dem Backen mit einer kleinen Spritztüte die Kuvertüre darüber spritzen oder eine kleine Plastiktüte mit Kuvertüre füllen, eine winzige Ecke abschneiden und über die Plätzchen spritzen.
Kuvertüre fest werden lassen.

Dieses Foto hat uns freundlicherweise Rosi de Leeuw zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.