

Anzac Plätzchen aus Australien



Einkaufsliste:

130g Mehl
100g Zucker
80g brauner Zucker
1EL Vanillezucker
80-100g Kokosraspel
200g Haferflocken
1TL Zimt
125g Butter
3 EL Ahornsirup
1TL Natron
3 EL heißes Wasser

So wird's gemacht

Mehl, Zucker, Vanillezucker, Kokosraspel und Haferflocken mischen. Butter und Sirup schmelzen, Wasser hinzufügen. Natron in die heiße Masse geben. Diese beginnt zu blubbern. Aufquellende Masse auf die trockenen Zutaten geben und zu einem Teig verrühren. Wenn Masse zu klebrig, mehr Kokosraspel hinzufügen. Aus der Masse Bällchen formen und diese im vorheizten Ofen bei 180°C Umluft 8-12 Minuten goldbraun backen. Bällchen mit einer Gabel platt drücken und auskühlen lassen.

Da einige doch keinen Zimt mögen, mein Tipp: der Zimt kann auch weggelassen werden.