

# Schwedische Haferflocken-Plätzchen



## Einkaufsliste:

200g weiche Butter  
170g Zucker  
1EL Vanillezucker  
220g Haferflocken  
100g gemahlene, blanchierte Mandeln  
1 TL Backpulver  
Prise Salz  
1TL Zimt

200g weiße Schokolade

## So wird's gemacht

Butter schaumig schlagen, Zucker hinzufügen, dann das Ei unter Rühren in die Masse geben. Nun die Mandeln mit dem Backpulver vermengen und ebenfalls in die Masse geben. Haferflocken in den Teig rühren und kurz ruhen lassen.

Backblech mit Backpapier auslegen und mit Hilfe eines Teelöffels kleine Teighäufchen auf das Backpapier geben, etwas Abstand halten. Diese vor dem Backen etwas platt drücken und dann bei 180°C Ober/Unterhitze ca. 8-10 Minuten Vorsicht: Beim Ofen bleiben und auf die Kekse achten.

Auskühlen lassen. Derweil Schokolade schmelzen und über die abgekühlten Kekse träufeln.