

## Haferflockenplätzchen



**250 g Butter**  
**500 g kernige**  
**Haferflocken**

in einem Topf erhitzen.

zur Butter geben und die Haferflocken unter ständigem Rühren sehr gut mit der Butter vermengen und leicht bräunen. Topf von der Herdplatte nehmen und beiseite stellen.

**3 Eier**  
**250 g Zucker**  
**1 Vanillezucker**  
**6 Tropfen Vanillearoma**  
**50 g Mehl**

in eine Schüssel geben und alles gut verrühren. Die noch warme Butter-Haferflockenmischung in die Teigmasse geben und mit einem Kochlöffel gut vermischen.

**Den Backofen auf 190° vorheizen.**

Mit einem Esslöffel die Haferflockenmischung auf ein (mit Backpapier ausgelegtes) Backblech als Häufchen setzen und etwas platt drücken. Zwischen den einzelnen Häufchen Platz lassen. Wenn die Plätzchen zu groß sind, kann das ganze auch mit einem Teelöffel machen.

Auf der zweiten Schiebeleiste von unten im Backofen die Plätzchen ca. 20 bis 22 Minuten backen und anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.