

Haferflockentaler

Zuaten:

50 gr. Butter oder Margarine weich

100 gr. Zucker

150 gr. feine Haferflocken

In der Bratpfanne unter ständigem rühren gut rösten, auskühlen lassen.

50 gr. Butter oder Margarine weich

50 gr. Puderzucker

1 Päckli Vanillezucker

1 Ei Gut schaumig schlagen

50 gr. Mehl und ½ P. Backpulver mischen, auf die Masse geben und unterrühren. Zuletzt die gerösteten Haferflocken darunter mischen. Von der Masse mit einem Teel. Häufchen aufs mit Backpapier belegte Blech setzen, dabei 2 – 3 cm Zwischenraum lassen. In der Ofenmitte bei 170 – 180o backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Glasur: 1 Pack dunkle Kuchenglasur schmelzen. Die Taler mit der Unterseite darin tunken. Kurz bevor die Glasur trocken ist mit einer Gabel ein Wellenmuster ziehen.