

Haferflockenküchlein

Zutaten:

8 dl Milchwasser je ½ zum Kochen bringen

200 gr. Haferflocken mit der heissen Milch übergiessen und zugedeckt 1 Stunde stehen lassen

1 Stück Lauch und

1 kleine Zwiebel fein schneiden und darunter mischen

2 Esslöffel Mehl

1 Teelöffel Backpulver

1 Teelöffel Bouillon

1 zerquirktes Ei mit obigen Zutaten mischen

Kochbutter erhitzen

Die Haferflockenmasse mit einem Löffel portionenweise in die heisse Kochbutter geben und runde flache Küchlein backen. Auf heisser Platte anrichten.