

Haferflockenguetzli

Zutaten:

250 gr. Haferflocken
1 Tasse Rahm
1 Ei
400 gr. Rohrzucker
1 Zitrone, Saft und Schale gerieben
100 – 150 gr. Orangeat
500 gr. Mehl
½ Päckli Backpulver

Alles zu einem festen Teig kneten. Den Teig 3 – 4 mm dick auswallen, in Quadrätchen schneiden und diese dicht nebeneinander auf ein Blech legen. In Mittelhitze 180° während 15 Minuten hellbraun backen

Glasur:

150gr. Puderzucker
1 Teelöffel Zitronensaft
1 Teelöffel Kirsch
2 Teelöffel Wasser

Gut vermischen und die noch heissen Guetzli damit bestreichen.