

Haferflockenhäufchen Rezept

Zutaten:

100 g Butter
1 Tasse Zucker
1 Pck Vanillezucker
2 Tassen Haferflocken
2 Tassen Mehl
6 – 8 EL Milch

Zubereitung:

Das Backrohr auf 180° C vorheizen.
Butter schaumig rühren, Zucker und Vanillezucker zufügen.

Das Backpulver wird mit dem Mehl vermischt und nach und nach zusammen mit den Haferflocken der Buttermasse zugeben, ebenso die Milch löffelweise unterrühren.

Dies Gebäck als Häufchen auf ein gefettetes Blech geben und ca. 25 min backen.

Lagerung

Nach ca. 1 Woche entwickelt sich das beste Aroma für das Haferflockenhäufchen...

Zurück zu Backrezepte

Zurück zu dem Weihnachtsgebäck