

Kernige Plaetzchen

Zutaten:

500g Koellns Kernige (Haferflocken)

200g Butter

200 g Zucker

1 Paeckchen Vanillezucker

2-3 Eier (besser nur 2 Eier)

1 TL Backpulver

50 g Mehl (2-3EL)

Das Fett kochend heiss werden lassen, Koellns

Kernige zugeben, gut umruehren, erkalten lassen.

In der Zwischenzeit Zucker, Vanillezucker und Eier

schaumig schlagen, zusammen mit dem Mehl und

Backpulver unter die Koellns Kernigen ruehren. Mit

zwei Teeloeffeln setzen Sie kleine flache

Plätzchen auch das gefettete Backblech.

Bei 180-190 Grad C, mittlere Einschubleiste,

werden die kernigen Plaetzchen ca. 15 Minuten

gebacken. Die Plaetzchen sollten hellgelb und noch

weich sein. Bitte sofort vom Blech nehmen, am

besten mit einem Pfannmesser.