



24. Dezember

Bad Berleburg - "Wunderwelt am Rothaarsteig"

Haferflockenhäufchen

Zutaten:

250 g grobe Haferflocken
200 g Margarine
150 g (Vollkorn)-Mehl
2 EL Milch
1 Ei
150 g Honig
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
1 Messerspitze Zimt
1 Messerspitze Vanille
evtl. Datteln (klein geschnitten)

Zubereitung:

Margarine kochendheiß über die Haferflocken gießen, abkühlen lassen.
Alle anderen Zutaten verrühren und zum Schluss die Haferflockenmasse dazugeben.
Kleine Häufchen auf ein gefettetes Backblech setzen und bei ca. 190 °C 15 Minuten backen.

Regina Schmerer
Sonnenhang 15a
Bad Berleburg-Schwarzenau