

## Haferflocken-Chrämlli

200 g Haferflocken, grob

250 g Zucker

2 – 3 dl Rahm

1 Ei, verklopft

über Nacht einweichen

50 g Kochbutter

½ Zitronenschale

250 g Mehl

1 EL Backpulver

½ Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

2 mm dick auswallen, rechteckige Guetzli oder Förmchen. Eigelb, zweitunterste Rille, 180°, 10 bis 15 min.