

Kernige Plätzchen

Zutaten:

500 g grobe Haferflocken (z.B. Köllns echte Kernige)
250 g Margarine
200 g Zucker
1 P. Vanillezucker
3 Eier
1 TL Backpulver
50 g Mehl

Zubereitung:

- Fett schmelzen lassen
- Haferflocken dazu, umrühren
- abkühlen lassen
- Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig schlagen
- mit Mehl und Backpulver zu der Haferflockenmasse geben
- kleine Häufchen auf ein Backblech setzen

Backen:

15 Minuten bei 190 C°