

Haferbrötchen

ZUBEREITUNG

Thea, Zucker und Salz vermischen, im Wasserbad zerlassen, dabei gut verrühren. Vom Wasserbad nehmen; Haferflocken mit Backpulver vermischen und mit Ei und Zitronensaft in die Masse einrühren. Eine rechteckige Backform 20 x 30 cm mit Backpapier auslegen, den Teig daraufstreichen und im vorgeheizten Rohr bei 180 Grad 20 bis 25 Minuten backen. Erkalten lassen und in kleine Rechtecke schneiden.

Tipp: Sehr hübsch sehen die Haferbrötchen aus, wenn die Spitzen in Schokoladeglasur getaucht werden.



ZUTATEN

10 dag Thea

12 dag brauner Zucker

Prise Salz

17 dag Haferflocken (fein und grob gemischt)

1 Ei

1 TL Backpulver

1 TL Zitronensaft