

Hasen-Hafer Guezi

Vorbereitungszeit: 10 Min.

Zubereitungszeit: 10 Min.

Portionen: 50 Stück

Zutaten:

- 1 Ei
- 125 g Zucker
- 80 g Butter
- 20 g Raps- oder Sonnenblumenöl
- 1 TL Vanilleextrakt
- 200 g Hasen Haferflocken
- 80 g Dinkelmehl hell
- 1 Prise Salz
- 1 Pack Backpulver (15 g)
- 3 Prisen Zimt



Anleitung:

1. Backofen auf 190°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Den Zucker zusammen mit dem Ei in einer Schüssel sehr cremig schlagen. Die weiche Butter, das Öl, und den Vanilleextrakt hinzugeben.
3. In einer weiteren Schüssel Haferflocken, Mehl, Salz, Backpulver und Zimt vermischen.
4. Die trockenen Zutaten zur Eimischung geben, kurz unterrühren. Sollte der Teig zu fest sein, ein wenig Milch (wirklich nur ganz wenig, ca. 20 g) dazu geben.
5. Backblech mit Backpapier auslegen (oder besser mit Dauerbackfolie). Mit einem Teelöffel kleine Häppchen vom Teig abstechen und 12 Häppchen auf das Backblech geben (diese verlaufen dann beim Backen grossflächig). Dies ergibt ca. 4-5 Bleche.
6. Die Guezi auf die mittlere Schiene des Backofens schieben und 9-10 Min. backen. Sobald der Rand goldbraun wird, sind die Guezi fertig. Achtung: sie härten während des Auskühlens aus, d.h. direkt nach dem Backen sind sie noch nicht fest.
7. Wer mag kann noch etwas Schokolade im Wasserbad schmelzen und über die ausgekühlten Haferguezi geben.

Quelle: www.fraeulein-froehlich.ch

