



Müsliplätzchen mit Rosinen

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Haferflocken, zart	175 g
Weizenmehl, Type 405	150 g
Backpulver	1 TL
Zucker	150 g
Rosinen	100 g
Mandeln, ganz	30 g
Butter	120 g
Wasser	80 ml
Honig	75 g

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, mittlerer Topf, Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 150 °C (Umluft) vorheizen. In einer Schüssel Haferflocken, Mehl, Backpulver, Zucker und Rosinen mischen. Mandeln grob hacken und untermengen.
2. In einem Topf Butter mit Wasser und Honig auf mittlerer Stufe schmelzen. Haferflocken-Mischung unterrühren.
3. Aus der Masse mit 2 Teelöffeln kleine Teigportionen mit etwas Abstand auf mit Backpapier belegte Bleche setzen. Im Ofen ca. 20 Min. hellbraun backen. Müsliplätzchen abkühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	211 kcal
Kohlenhydrate	32 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	8 g