Ingrids Lieblingskekse



Müesliplätzchen

für 2 Backbleche

Zutaten

250g Butter, 100g Butter, 100g Instant-Haferflocken, 250g Weizenvollkornmehl, 100g Weizenmehl (Type 405), 2 Eier, 5 Päckchen Vanillezucker, 125 g brauner, feiner Zucker, 50 g Leinsamen, 50 g brauner, feiner Zucker, Backpapier

Zubereitung

1. die 250g Butter in der Pfanne schmelzen, kräftig bräunen und wieder abkühlen lassen
2. die weiteren 100g Butter weich werden lassen
3. Butter, Haferflocken, Weizenvollkornmehl, Weizenmehl Type 405, Vanillezucker, die Eier, den Leinsamen und 125 g brauner Zucker in einer Schüssel zu einem Teig vekneten
4. den Ofen auf 175°C vorwärmen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen
5. den Teig in lange, rechteckige Streifen formen
6. auf einem Teller den restlichen braunen Zucker ausbreit
7. mit einem scharfen Messer von den Teigstreifen ca. 1 cm dicke Scheiben abschneiden
8. jede Scheibe von beiden Seiten im braunen Zucker wälzen und auf das Backblech legen
9. beide Bleche zusammen bei 175°C ca. 25 Minuten backen, bis die Plätzchen goldbraun sind

Zeitbedarf

Vorbereitung ca. 30 Minuten, bei 175 °C 25 Minuten backen