

## IN DER WEIHNACHTSBÄCKEREI

### HAFERPLÄTZCHEN

Verknete je 120 Gramm Haferflocken und Dinkelvollkornmehl, 100 Gramm weiche Butter, ein Ei und 60 Gramm Zucker zu einem festen Teig. Lasse diesen eine Stunde im Kühlschrank ruhen. Rolle den Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsplatte aus. Das geht gut, wenn du zwischen Nudelholz und Teig ein Backpapier legst. Steche den Teig mit Formen aus, lege sie auf ein Backblech und backe sie bei 180 Grad etwa 10 Minuten. Ein Erwachsener hilft dir sicher dabei, die Plätzchen in den Backofen zu schieben und wieder herauszuholen. Wer mag, kann die Plätzchen noch mit Schokolade und Nüssen verzieren.



Auch Getreide hält dich fit.  
Es steckt als Vollkornmehl und  
Haferflocken in diesen Plätzchen.  
Probiere sie doch einmal aus!

