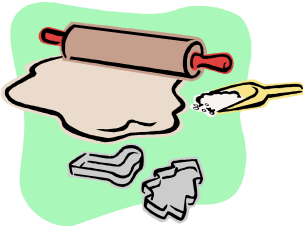
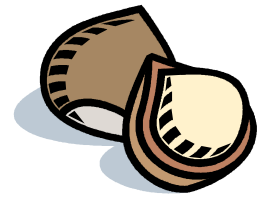


# Haferflockenschokoplätzchen

Für ca. 100 Stück



200g Haferflocken grob  
200g Weizenmehl Typ 550  
1 Prise Meersalz  
1 Päckchen Backpulver  
200g Margarine  
2 Eier  
200g Roh-Rohrzucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
Weizenmehl zum Ausrollen  
Margarine zum Einfetten  
Schokoladenglasur:  
200g Puderzucker  
30g Kakaopulver  
2-3 EL Wasser  
Garnierung:  
50g Mandelstifte  
50g Haselnüsse



1. Die Haferflocken mit dem Weizenmehl, der Prise Salz und dem Backpulver mischen. In eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Margarine in Flocken auf dem Rand verteilen.
2. In die Mulde Eier, Roh-Rohrzucker, und Vanillezucker geben. Von außen nach innen zu einem glatten Teig kneten. Etwa 30 Minuten kalt stellen.
3. Die Arbeitsfläche mit Weizenmehl bestäuben. Den Teig darauf etwa ½ cm dick ausrollen. Plätzchen im Durchmesser von 3 cm ausstechen.
4. Das Backblech einfetten. Die Plätzchen darauf legen, in den Ofen auf die mittlere Schiene schieben und 10 Minuten backen.
5. Die Plätzchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
6. Für die Schokoladenglasur den Puderzucker sieben und in einer Schüssel mit Kakao und Wasser verrühren. Die Plätzchen damit überziehen. Mit Mandelstiften und Nüssen garnieren.

