



# Müsliplätzchen

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	Ballaststoffe	1 g
Eiweiß	3 g	Fette	8 g