



PIÄtzchen aus aller Welt: finnische Haferflockenkekse mit Zimt-Schokolade [+ Weihnachtsverlosung*]

Description

So langsam wird es drauÄŸen kalt. Endlich! Das ist die richtige Zeit, um die ersten PIÄtzchen zu backen – und Zeit, Euch noch vor Weihnachten zu beschenken öY™, . Ich habe Euch finnische Haferflockenkekse mit weihnachtlicher Schokolade mitgebracht. Das Rezept stammt aus dem Buch [„WeihnachtspIÄtzchen“ von Angelika Schwalber](#) – und mit ein bisschen GIÄ¼ck kÄ¶nnt Ihr eines von zwei BackbÄ¼chern gewinnen! Wie? Das steht unten. Jetzt aber erst mal ran den Ofen...



Haferflockenkekse



aus

Schokolade als Kleber

default watermark



Teig
Haferflockenkekse

Plätzchen aus aller Welt: finnische Haferflockenkekse mit Zimt-Schokolade

Recipe Type: Plätzchen, Kekse

Author: Schokohimmel

... ganz schnelle Weihnachtsplätzchen

Ingredients

- 100 g Butter
- 125 g feine Haferflocken
- 50 g Mehl
- 150 g Zucker
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- gemahlene Vanille nach Geschmack
- Zitronen- oder Orangenabrieb nach Geschmack
- 200 g Nougatschokolade + Zimt nach Geschmack

Finnische Haferflockenkekse

Instructions

1. Die Butter vorsichtig schmelzen (entweder in einem Topf auf dem Herd oder wie ich in der Mikrowelle). Abkühlen lassen, sie muss aber noch flüssig sein.
2. Alle übrigen Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben, die flüssige Butter hinzugeben und alles gründlich mit den Händen verkneten.
3. Den Backofen auf 180° vorheizen und Backbleche mit Backpapier auslegen.
4. Walnussgroße Häufchen vom Teig abstechen und mit Abstand auf die Bleche setzen, flach drücken.
5. Im heißen Ofen auf der mittleren Schiene ca. 10-12 Minuten backen – bis sie am Rand leicht braun werden. Herausnehmen und abkühlen lassen.
6. Die Schokolade vorsichtig schmelzen, entweder im heißen Wasserbad oder in der Mikrowelle. Mit Zimt abschmecken. Je zwei ausgekühlte Haferflockenplätzchen mit etwas Zimt-Schokolade zusammensetzen und trocknen lassen.

Serving size: ca. 36 Stück laut Rezept

Notes

Achtung: Mein Teig war sehr flüssig. Ihr seht es auf den Bildern. Da war nix mit „Häufchen“ und „flach drücken“, die Masse ist von vorneherein auseinandergelaufen... [br]Stückzahlen sind ja so eine Sache. Ich habe vier Backbleche mit dem Teig befüllt und hatte am Ende 24 Kekse.

Diese Plätzchen sind ein vorsichtiges Herantasten an Weihnachten. Zimt und Nougat sind schöne Vorboten, aber es ist noch nicht die „volle Dröhnung“ wie [Spekulatius](#) oder Ähnliches öhm. Perfekt also für Ende November! Die Plätzchen sind knusprig und ziemlich süß. Und: Durch den Doppelkeks-Charakter sind sie hervorragend zu essen.

Noch keine Lust auf Plätzchenbacken? Aber Cookies gehen doch immer... zum Beispiel die [Erdnussbutter-Cookies](#)! Lasst es Euch schmecken!

Verlosung „Weihnachtspätzchen – 80 süße Versuchungen von klassisch bis modern“*

Ja, ist denn heute schon Weihnachten? Nein! Und das ist gut so. Denn so könnt Ihr in der kommenden Adventszeit noch richtig fleißig Plätzchen backen. Ich freue mich sehr, dass ich zwei Exemplare von „Weihnachtspätzchen“ verlosen darf. Die Kapitel (nach einem kleinen Back-Einmaleins mit Warenkunde, Tipps & Tricks sowie einer Back- und Patisserieschule):

â€“ Klassiker & Varianten (z.B. Zimt- und Marzipansterne, Kokos- und Mohnhauben, Vanille- und Macadamiakipferl...)

â€“ Pimp your Plätzchen (z.B. Chiasamen-Ringe, Cookie-Lollies, Amarettini-Zauberbräumchen...)

â€“ Plätzchen aus aller Welt (neben diesen finnischen Haferplätzchen z.B. türkisches Teegebäck, italienische Zitrontaler...)



zu gewinnen:
Weihnachtsplätzchen-
Backbuch

Teilnahmebedingungen:

- Hinterlassâ€™ einfach bis Samstag, den 28.11.2015 (18.00 Uhr) einen Kommentar unter diesem Beitrag. Ein paar Wochen vor Weihnachten mÃ¼chte ich von dir wissen: **Welche Plätzchen oder Kekse backst du vor oder an Weihnachten immer und immer wieder? Gibt es ein altes Familienrezept oder einfach eine Lieblingssorte, ohne die du in der Vorweihnachtszeit nicht leben kannst? Oder probierst du jedes Jahr etwas Neues aus? Ich bin gespannt auf die Antworten!**
- Die Auslosung der beiden Gewinner findet am Samstagabend (28.11.) statt. Im Gewinnfall wirst du von mir per E-Mail benachrichtigt.
- Damit ich dich benachrichtigen kann, brauche ich deine E-Mail-Adresse. Denk bitte daran, wenn du kommentierst.
- Wenn ich dich benachrichtigt habe, brauche ich deine Adresse. Die Adresse der Gewinner gebe ich an den Verlag weiter, damit du dein Buch schnell und unkompliziert zugeschickt bekommst.
- Der Gewinn kann nicht in bar ausgezahlt werden.
- Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Ich wÃ¼nsche Euch viel GlÃ¼ck und drÃ¼cke die Daumen!

*Die BackbÃ¼cher wurden mir vom [zs-verlag](#) zur Verlosung unter meinen Lesern unentgeltlich zur VerfÃ¼gung gestellt. Herzlichen Dank dafÃ¼r!

Auf einen Blick:

[„Weihnachtsplätzchen“ von Angelika Schwalber](#), Hardcover, 128 Seiten, ISBN: 978-3-89883-491-9, 15,99 â‚¬,-

Category

1. Blog-Events und Verlosungen
2. Kekse, Cookies & Co
3. Plätzchen
4. Schokolade
5. Weihnachten

Tags

1. Haferflocken
2. Kekse
3. Plätzchen
4. Schokolade
5. Weihnachten
6. Zimt

Date Created

21. November 2015

Author

schokohimmel

default watermark