



## Haferflocken Meeples

### Teig

200 g Haferflocken

200 g Zucker

2 dl Rahm

1 Ei

1 Prise Salz

etwas Zitronenabrieb

50 g Butter

250 g Mehl

1 EL Backpulver

### Glasur

150 g Puderzucker

2 EL Flüssigkeit \*

evtl. Lebensmittelfarbe

oder

100 g dunkle Schokolade

Die Haferflocken mit dem Zucker und dem Rahm vermischen und über Nacht einweichen.

Butter schmelzen und zusammen mit dem Ei, dem Salz und der Zitronenschale in einer Schüssel luftig aufschlagen.

Die Haferflockenmasse unterrühren. Mehl und Backpulver dazu sieben und alles zu einem Teig vermengen.

Zugedeckt 30 Minuten kühl stellen.

Den Teig 2 bis 3 mm dünn auswallen. Formen ausstechen oder Rechtecke schneiden.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C 15 bis 20 Minuten backen, bis die Guezi goldbraun und knusprig sind.

Nach Belieben mit Puderzuckerglasur oder mit Zartbitterschokolade glasieren.

Ergibt ca. 30 Stück

Arbeitszeit: 40 min

Teig ruhen lassen: 12 h + ½ h

Backen: 180°, 15–20 min

\* z.B. Zitronensaft, Orangensaft, Eiweiss oder Rahm