

Haferflockenbusserrln

ca. 40 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Makronenmasse:

140 g Haferflocken
50 g gehackte Haselnüsse
2 EL Speiseöl
2 Eiklar (Größe M)
140 g Zucker

1 Makronenmasse:

Für die Masse Haferflocken und Nüsse in Öl goldbraun rösten und auskühlen lassen.

Eiklar mit dem Handmixer (Rührstäbe) aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Haferflocken und Nüsse mit dem Kochlöffel unterheben. Von der Masse mit einem Kaffeelöffel Häufchen abstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohrs schieben.

Ober-/Unterhitze 150 °C

Heißluft 130 °C

Backzeit: ca. 20 Minuten