

Haferflockengewürzkugeln



Rezept für 50 Portionen

Dauer: ca. 75 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Haferflocken	10 Dekagramm
Backpulver	1 Pkg.
Lebkuchengewürz	½ Pkg.
Staubzucker / Puderzucker	Etwas / nach Bedarf
Butter	25 Dekagramm
Brauner Zucker	15 Dekagramm
Bienenhonig	10 Dekagramm
Weizenmehl (glatt)	350 Dekagramm
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Brauner Rum	1 Esslöffel
Mandeln	10 Dekagramm

Zubereitung:

In einem Topf Butter, Zucker und Honig unter Rühren schmelzen und abkühlen lassen. Das Mehl mit Haferflocken und Backpulver mischen und nach und nach unter die Buttermasse kneten. Dann Eier, Lebkuchengewürz und Rum zufügen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Im Anschluss den Teig mit bemehlten Händen zu walnussgroßen Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Dann mit einem Kochlöffelstiel in die Mitte der Kugeln eine kleine Vertiefung drücken und jeweils ganze Mandeln hinein setzen. Im vorgeheizten Backrohr bei 200 Grad ca. 15 bis 20 Minuten backen. Die Gewürzkugeln abkühlen lassen und leicht mit Staubzucker bestäuben.

Gutes Gelingen wünscht

