

Haferflocken-Guetzli

75 g	Margarine	in einer Pfanne schmelzen und abkühlen
2 dl	Haferflocken	im Litergefäss gut abmessbar
1,5 dl	Zucker	
1	Ei	
1 EL	Mehl	
1 TL	Backpulver	alles zusammen zur Margarine geben und gut mischen



Von der Masse werden mit einem oder zwei Kaffeelöffel kleine „Häufchen“ (max. baumnussgross) mit grossem Abstand auf einem Blech (auf Backtrennpapier) verteilt: unbedingt genug Platz lassen, die Guetzli verlaufen sehr stark und werden ganz flach.

Bei 175 Grad im vorgeheizten Ofen während 6 – 8 Minuten backen, auf dem Blech auskühlen lassen und erst nach dem Erkalten vom Papier nehmen (geht besser).

Das Rezept habe ich von einer Freundin aus Finnland und die Guetzli sind immer ein Retter in der Not, wenn ich mal schnell was Süsses zum Kaffee brauche: knusprig und gut!

Gabriela Zwysig

