

Haferflocken-Schnitten



*200 g weiche Butter
200 g Rohrzucker*

3 Eier

*1 Orange, nur abgeriebene Schale
2 EL Sauerrahm oder Joghurt
200 g feine Haferflocken
100 g Nüsse oder Haselnüsse
300 g Mehl
½ KL Zimt
1 KL Backpulver*

*50 g Puderzucker
20 bis 40 g Orangensaft*

Mit dem Mixer zu einer dicklichen Masse schlagen.

Eines nach dem anderen beifügen und schaumig rühren.

Alle Zutaten beigeben. Gut mischen. Die Masse auf einem Blechrücken ca. 12 mm dick ausstreichen. Im auf 180° C vorgeheizten Ofen während 20-30 Min. backen.

Mischen. Das noch heisse Gebäck damit bestreichen. Abkühlen lassen und in Würfel oder Rhomben schneiden.

