



NV-Plätzchen-Action: Heute mit Sandra.

Haferflockenplätzchen

Zutaten für ca. 40 Stück

125 g Butter
250 g Haferflocken
2 Bio-Eier (Kl. M)
100 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
Prise Salz
25 g Mehl
½ TL Backpulver

Zubereitung

Schritt 1

Den Backofen auf 180 Grad (Ober-/ Unterhitze) vorheizen. Butter schmelzen, Haferflocken unterrühren. Masse abkühlen lassen. Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz ca. 8 Minuten schaumig rühren. Mehl und Backpulver mischen, zügig unter die Eimasse heben. Dann die Haferflocken-Butter-Masse unterrühren.

Schritt 2

2. Den Teig teelöffelweise als Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Häufchen etwas plattdrücken. Kekse auf der mittleren Schiene 10–14 Minuten goldgelb backen. Den restlichen Teig ebenso verarbeiten. Die Kekse trocken lagern.

In einer Keksdose zwischen Lagen aus Pergament sind sie 3 bis 4 Wochen haltbar. Frisch gebacken schmecken sie natürlich am besten!



Sandra Ockenga, Personal

„Mein Sohn wollte irgendwann nicht mehr malen oder basteln, also suchten wir nach einer anderen Idee für Weihnachtsgeschenke. Backen war die Lösung! Gemeinsam haben wir diese Plätzchen ausprobiert – einfach, lecker und ohne Chaos in der Küche. Verziert und liebevoll verpackt, waren sie Heiligabend ein voller Erfolg bei der ganzen Familie.“



NV-Plätzchen-Action: Heute mit Tanja.

Rumrosinenhäufchen

Zutaten für ca. 35 Stück

100 g Rosinen
50 ml Rum
200 g Mehl
1/4 TL Backpulver
100 g weiche Butter
100 g Zucker
1 Prise Salz
1 zimmerwarmes Ei (M)

Puderzucker zum Bestäuben
(nach Belieben)

Zubereitung

Schritt 1

Die Rosinen in einem kleinen Topf verteilen, sodass sie den Boden bedecken. Den Rum dazu gießen und erhitzen. Vom Herd ziehen, die Rosinen abdecken und ca. 2 Std. marinieren und quellen lassen, bis der Rum fast aufgesogen ist.

Schritt 2

Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen.

Schritt 3

Die Butter mit Zucker und Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig schlagen. Dann das Ei unterschlagen. Zum Schluss die Mehlmischung auf einmal dazugeben und rasch unterarbeiten, die Rosinen samt übrigem Rum untermengen.

Schritt 4

Nach und nach mit den Händen etwas Teig abnehmen und in kleinen Häufchen (oder Kugeln, ca. 2,5 cm Ø) aufs Blech setzen. Im Ofen (Mitte) in 12-14 Min. goldgelb backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Die Rumrosinenhäufchen nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Tanja Pietzko, Personal & Recht

„Ich habe dieses Rezept gewählt, weil die Plätzchen mich an meine Heimat Ostwestfalen erinnern (meine Oma hat sie immer gebacken) und sie dank der Rumrosinen auch gut zu meinem neuen Zuhause Ostfriesland passen, etwa zu Ostfriesentorte oder Bohnjtjessop.“

