

Flocken-Guetzli

etwa 45 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Backblech:

Vorbereiten:

1 ½ dl Milch
1 EL Zucker
1 Prise Salz
40 g Haferflocken , ganze

Teig:

100 g Butter, weich
75 g Rohzucker
1 Ei
5 Tropfen Dr. Oetker Aroma Rum
100 g Mehl
75 g Rosinen

Füllung:

80 g Zwetschgenkonfitüre

1 Vorbereiten:

Backbleche mit Backpapier belegen.

Zum Vorbereiten Milch mit Zucker und Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Die Haferflocken dazugeben, unter Rühren aufkochen und anschliessend erkalten lassen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Für den Teig die Butter mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach den Rohzucker hineinstreuen. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Das Ei in etwa 1/2 Minute unterrühren. Die Haferflockenmasse und das Rum-Aroma begeben. Das Mehl auf den Teig sieben und mit den Rosinen auf niedrigster Stufe unterrühren.

Mit zwei Teelöffeln den Teig in genügend grossen Abständen in Häufchen auf die vorbereiteten Ofenbleche setzen. Jeweils eine kleine Vertiefung mit einem Teelöffel in die Teighäufchen drücken.

③ **Füllung:**

Für die Füllung die Zwetschgenkonfitüre durch ein Sieb streichen und in einen kleinen Gefrierbeutel geben. Mit einem Spachtel die Konfitüre in eine Ecke des Beutels drücken und dessen Spitze abschneiden. Mit dem improvisierten «Dressiersack» jeweils einen Klecks in die Vertiefung der Teighäufchen spritzen.

Flocken-Guetzli in der Ofenmitte ca.15 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 15 Minuten

Nach dem Backen das Gebäck mit dem Backpapier auf ein Gitter ziehen und erkalten lassen.