

# Gefüllte Haferflockenkekse

Knusprige Haferflockenplätzchen mit Nougatfüllung schmecken immer.

etwa 25 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Teig:

100 g Butter

1 Ei (Größe M)

100 g Zucker

1 TL Dr. Oetker Flüssiger Bourbon-

Vanille-Extrakt

50 g Weizenmehl oder glutenfreie

Mehlmischung

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

150 g zarte oder glutenfreie

Haferflocken

### Füllung:

200 g Dr. Oetker Nuss-Nougat

## Wie backe ich einfache Haferflockenkekse?:

### 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 Teig zubereiten:

Butter in einem Topf zerlassen. Ei in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 1 Min. schaumig schlagen. Zucker in 1 Min. unter Rühren einstreuen, Vanille-Extrakt hinzufügen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Butter kurz unterrühren. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Zum Schluss kurz auf niedrigster Stufe die Haferflocken unterrühren.

### 3 Vom Teig je etwa einen Teelöffel abnehmen und etwa 50 Häufchen mit Abstand auf das Blech setzen. Zu Talern (Ø etwa 4 cm) flach drücken und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: 8 - 10 Min.**



Kekse mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

**4 Füllung zubereiten:**

Nougat im Wasserbad bei schwacher Hitze erwärmen. Die Hälfte der Kekse auf der Unterseite damit bestreichen. Die übrigen Kekse mit der Unterseite darauflegen und leicht andrücken.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Kekse können auch mit kernigen Haferflocken zubereitet werden.
- In gut schließenden Dosen können die Kekse etwa 2 Wochen aufbewahrt werden.
- Für eine glutenfreie Variante das Weizenmehl durch eine glutenfreie Mehlmischung und die Haferflocken durch glutenfreie Haferflocken ersetzen.

