

Rezept des Monats

Dezember

Cashewkern-Plätzchen

- 125 g Butter oder Margarine
100 g Mascobado Vollrohrzucker oder 5 EL Wildblütenhonig

2 P. Vanillezucker

1 Pr. Salz

100 g Mehl



100 g Haferflocken, blütenart

100 g gemahlene Cashewkerne

Garnierung: ganze Cashewkerne, ½ Tasse Milch

Butter, Zucker oder Honig, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Mehl, Haferflocken und gemahlene Cashewkerne unterrühren und alles zu einem glatten Teig verkneten.

Aus dem Teig kleine Kugeln formen, auf das gefettete oder mit Trennpapier ausgelegte Blech setzen. Für die Garnierung die Cashewkerne in die Milch tauchen und in die Mitte eines Plätzchens drücken.

Bei 175° 12 - 15 Minuten backen.

Gutes Gelingen!

