

Haferflocken-Aprikosen-Taler

Zutaten

Für ca. 40 Stück

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Backpapier für die Bleche

Teig:

150 g Butter, weich

130 g Zucker

½ Päckchen Vanillezucker

¼ TL Salz

1 Ei

150 g feine Haferflocken

100 g Weissmehl

80 g Vollkornmehl

½ TL Backpulver

150 g weisse Schokolade, gehackt

80 g Dörraprikosen, gewürfelt



Zubereitung

1. Für den Teig Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Vanillezucker und Salz dazurühren. Ei beifügen und rühren, bis die Masse hell ist. Haferflocken dazurühren. Beide Mehlsorten mit Backpulver mischen, dazusieben und darunter rühren. Schokolade und Aprikosen dazumischen.
2. Mit genügend Abstand mit einem Dessertlöffel Häufchen auf die mit Backpapier belegten Bleche verteilen. Mit einer in kaltes Wasser getauchten Gabel leicht flach drücken.
3. Nacheinander in der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 12–15 Minuten backen. Oder bei 160 °C Umluft / Heissluft 12–15 Minuten backen.