

Hafergüezi von Samuel Schärler

Mengen für 10 Personen

Gib zuerst die trockenen Zutaten (Haferflocken, Mehl, Backpulver, gemahlene Vanille, Salz und Zucker) in eine Schüssel und vermische alles. Füge dann die weiche Butter und den Agavendicksaft hinzu und verknete alles zu einem Teig. Wenn der Teig zu trocken aussieht, füge ein wenig Milch hinzu.

Forme nun den Teig zu walnussgroßen Kugeln und lege diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech, wobei du zwischen den einzelnen Kugeln genügend Platz lassen solltest. Drücke die etwas flach (je flacher du sie machst, umso dünner werden sie) und backe sie im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft etwa 15 Minuten goldbraun.

300 g Haferflocken

125 g Mehl

15 g Backpulver

2.0 Prise Salz

* 8 g Vanillezucker (8g)

150 g Rohrzucker + 100g Agavensirup

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g