



Haferschnitten



 Arbeitszeit: ca. 45 Min.

 Koch- & Backzeit: ca. 120 Min.

 1 Backblech

 Schwierigkeit: Normal

Zutatenliste

Zutaten

- 200g Haferkörner
- 2 EL Butter
- 2 EL Mandelstifte
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Haferkerne grob schroten und in einer Pfanne mit heißer Butter anrösten. Mit Wasser bedeckt 6 - 8 Stunden einweichen lassen.

Nach der Einweichzeit den Haferschrot in dem Einweichwasser zum Kochen bringen und 2 Stunden bei mäßiger Hitze unter Umrühren, eventueller Wasserzugabe und 1 Prise Salz etwas köcheln lassen.

Anschließend fingerdick auf ein Backblech streichen und auskühlen lassen. Kleine Quadrate oder Rechtecke ausschneiden, in den Mandelstiften wälzen und in einer Pfanne mit heißer Butter beiderseits goldbraun anbraten.

