



Ferdinands Erlebniswelt - Rezepte



Power - Kugeln

(Ergibt 60 bis 70 Plätzchen)

Zutaten:

125 g	Butter, weich
200 g	Haferflocken fein
50 g	Dinkel, fein gemahlen
80 g	Vollrohrzucker
2	Eier
100 g	Walnüsse, gehackt
80 g	Zartbitterschokolade
2 EL	lauwarmes Wasser
1 TL	Backpulver
1/2 TL	gemahlene Vanille
1/2 TL	Zimt



Zubereitung:

Butter, Eier, Wasser und Zucker schaumig schlagen.

Die Zartbitterschokolade fein reiben und mit den restlichen Zutaten unter den Teig mischen.

Mit 2 TL kleine Kugeln formen und auf ein Blech setzen. Bei etwa 180 Grad im vorgeheizten Backofen ca. 15 - 20 Minuten backen.

Sonja Schweikert