

Florentiner aus Haferflocken



Normalerweise gehören Mandelsplitter in die Florentiner. Hat man diese aber nicht zur Hand, kann man die Plätzchen auch ohne Mandelsplitter backen.

Zutaten:

500 ml Milch
250 g Zucker
4 Pk Vanillezucker
2 EL Zitronenschale gerieben
2 EL Orangenschale gerieben
2 EL Zimt
2 TL Kardamon
2 Msp Nelken
2 Msp Muskat
150 g Butter
700 g Haferflocken
100 g Mehl
Schokoglasur

Backzeit ca 15 min bei 175 C Grad. Die Zeit hängt davon ab, wie gebräunt man die Florentiner haben möchte.

Die Milch zusammen mit dem Zucker, der Zitronen- und Orangenschale und dem Vanillezucker aufkochen lassen. Dann die Gewürze hinzugeben und die Butter darin schmelzen lassen. Alles gut mit dem Schneebesen verrühren.

Sobald die Milch etwas abgekühlt hat, die Haferflocken und das Mehl hinzugeben und unterrühren. Anschließend aufquellen lassen. Mit zwei Löffeln kleine Portionen formen (die Löffel dabei in Wasser tauchen) und auf dem Backblech flach drücken.

Nach dem Backen die Plätzchen abkühlen lassen und dann mit Schokoglasur verzieren.