

Rezept

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

?

Schwedische Haferplätzchen - Havreflarn

Zutaten

3 dl
grobe Haferflocken
2 dl
Zucker
1/2 dl
Tafelmelasse (Veron oder Migros; in Deutschland: Invertzuckercreme)
1/2 dl
Mandel- oder Sojarahm
150 g
geschmolzene Pflanzenmargarine
1 1/2 dl
Ruchmehl (in Deutschland Weizenmehl Typ 1050)
1/2 Päckchen
Backpulver

Zubereitung

Zubereitung:

Margarine und Melasse miteinander erwärmen. Alle Zutaten mischen und 2 bis 3 Stunden fest werden lassen. Backblech mit Backtrennpapier auslegen. Kleine Häufchen (ca. 1 1/2 cm ø) mit grossem Abstand auf das Backtrennpapier setzen (12 Stück pro Blech) und ca. 8-10 Minuten backen, bis die Ränder schön braun sind. Mittlere Rille 170-180 Grad Celsius. Die Plätzchen lösen sich erst nach einer kleinen Weile vom Papier und sehen besonders schön aus, wenn man sie in noch weichem Zustand auf flachgelegte gerade Tassen oder auf Flaschen auslegt und darauf erkalten lässt. Sofort in Blechdosen abfüllen und kühl aufbewahren.

Rezeptgruppe: Dessert,Kekse.

Eine Bitte an die Nutzer dieser Rezeptedatenbank:

Falls Sie dieses Rezept nachkochen/backen und schön anrichten, wären wir dankbar um ein Foto des Gerichtes um es hier einzufügen. Bitte per E-Mail an [rezepte\(at\)vegetarismus.ch](mailto:rezepte(at)vegetarismus.ch) [3] (JPEG- oder TIFF-Format)

Vielen Dank!

Dieses Rezept von [Vegi-Info 1998/4](#) [4] wurde eingetragen von: Bernadette Raschle / 2010-04-13 11:18:25

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

URL: http://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=1810

Letzte Aktualisierung: 14.08.2019

Fussnoten:

Dies ist ein Rezept aus der Datenbank der Europäischen Vegetarier Union (www.euroveg.eu [5]).

Kontaktadresse: rezepte@swissveg.ch [6].

Diese Seite wird gewartet und aktualisiert von Swissveg, Niederfeldstr. 92, 8408 Winterthur.

Source URL (modified on 14.08.2019 - 10:02): https://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=1810&lang=de

Links

[1] <https://www.swissveg.ch/javascript%3Ahistory.back%28%29>

[2] <https://www.swissveg.ch/rezepte>

[3] <mailto:rezepte@vegetarismus.ch>

[4] <http://www.vegetarismus.ch/heft/98-4/hafer.htm>

[5] <http://www.euroveg.eu>

[6] <mailto:rezepte@swissveg.ch>