LBV Naturschwärmer
Eisvogelweg 1, 91161 Hilpoltstein | Telefon: 09174 / 47 75 0
naturschwaermer@lbv.de | www.naturschwaermer.lbv.de

Keine Angst, um diese Plätzchen zu genießen braucht ihr keinen kräftigen Schnabel wie der gleichnamige Vogel. Knackig schmecken unsere Müsli-Plätzchen trotzdem.

Kernbeißer (vegan)

Zutaten:

200 g Bio-Weizenmehl
25 g Bio-Zucker
25 g Bio-Rohrzucker
2 TL Zimt
1 Päckchen Vanillezucker
120 ml geschmacksneutrales Bio-Öl
100 ml Bio-Pflanzenmilch
200 g Bio-Früchtemüsli

So geht's:

1. Backblech fetten oder eine Dauerbackfolie verwenden.
2. Mehl, Zucker, Rohrzucker, Vanillezucker und Zimt in die Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen vermischen.
3. Das Öl und die Milch eurer Wahl dazugeben und mit dem Schneebesen nur so lange verrühren, bis die Zutaten sich verbunden haben.
4. Nun das Früchtemüsli dazugeben und mit einem Teigschaber oder einem Kochlöffel unterrühren.
5. Ofen auf 175°C Ober-Unterhitze vorheizen
6. Nun mit den Händen kleine Teigklümpchen entnehmen und zu kleinen, eher flachen Kugeln mit ungefähr 4 cm Durchmesser formen.
7. Die Teigkugeln auf das Backblech setzen.
8. Im Ofen ungefähr 15 Minuten backen.
9. Abkühlen lassen. Genießen.