

VEGANE HAFERFLOCKEN GUETZLI

Zutaten

- 120 g feine Vollkorn-Haferflocken
- 10 g Maizena
- 2 TL [Zimt](#)
- 1 Prise [Salz](#)
- 150 g Erdnussbutter, flüssig, abgekühlt
- 1 dl Ahornsirup

Teig

Haferflocken im Cutter fein mahlen. Maizena, Zimt und Salz begeben, kurz mitmahlen. Erdnussbutter und Ahornsirup begeben, zu einem Teig zusammenfügen. Teig in 12 Portionen teilen, zu Kugeln formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Teigkugeln mit einer Gabel flach drücken.

Backen

Ca. 15 Min. im auf 180 °C (Heissluft) vorgeheizten Ofen. Herausnehmen, auf dem Blech etwas abkühlen, auf ein Gitter legen, auskühlen.

