



HUSARENHÜTCHEN

ca. für 30 Stück

Zutaten

140	g	Margarine
70	g	Zucker oder 35 g Fruchtzucker
50	g	Mehl, Typ 405
50	g	Vollkornmehl
70	g	Instand-Haferflocken
2	Stck	Eidotter
1	TL	Backpulver
		Kirschmarmelade

Zubereitung

1. Alle Zutaten gut durchkneten. Anschließend Kugeln formen und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech setzen.
2. Mit einem Teelöffel jeweils kleine Mulden in die Mitte der Kugeln drücken und mit Marmelade ausfüllen.
3. Gebäck im vorgeheizten Ofen bei ca. 180 – 190°C 15 Minuten backen.

Energie pro Stück ca. 57 kcal

2 Stück \approx 1 BE

Guten Appetit!