

REZEPT-SAMMLUNG

Cornflakes-Brocken

Zutaten:

400ml Wasser
2 EL Sonnenblumenöl
2 Eier
300g 5-Korn-Müsli (Basismüsli)
70g Cornflakes (ungesüßt)
600g Dinkelmehl

Zubereitung:

Den Backofen vorheizen (Umluft 170°C / Unter- / Oberhitze 190°C)

Wasser, Sonnenblumenöl und Ei vermengen. Müsli, Cornflakes und Mehl hinzufügen und zu einem festen Teig verkneten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die ausgestochenen Plätzchen auf das Backblech legen. Den Teig 40 Minuten backen.

Extra knusprig werden die Plätzchen, wenn man diese nach Ende der Backzeit noch einmal 10-20 Minuten bei 120°C nachbackt und anschließend über Nacht auf einem Rost trocknen lässt.

Im Baumwollbeutel bzw. in der Blechdose ca. 3 Wochen haltbar.

Arbeitszeit: ca. 25 Min.
Brennwert p. P.: n.n.