

ROTE-BETE-HAFERTALER

RZFK_001425

ZUTATEN

für ca. 30 Stück

50 g gegarte Rote Bete (vakuumiert)
100 g weiche Butter
85 g brauner Zucker
1 Pck. Bourbon-Vanillezucker
1 Ei (M)
125 g Vollkornhaferflocken
50 g Vollkornmehl
½ TL Backpulver
100 g rosa Kuchenglasur (Fertigprodukt; Backzutatenregal)
50 g gehackte Macadamianüsse

ZUBEREITUNG

1 Rote Bete grob zerkleinern und in einem hohen Rührbecher mit dem Stabmixer fein pürieren. Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen und 2 Backbleche mit Backpapier belegen.

2 Die Butter in einer Rührschüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts geschmeidig rühren. Nach und nach den Zucker, den Vanillezucker und das Ei dazugeben und alles schaumig rühren. Das Rote-Bete-Püree, die Haferflocken, Mehl und Backpulver dazugeben und unterrühren.

3 Aus der Teigmasse mithilfe von 2 Teelöffeln kleine Häufchen mit ausreichend Abstand auf die Bleche setzen und die Plätzchen im Ofen ca. 10 Min. backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4 Die Fettglasur nach Packungsanweisung verflüssigen, mithilfe einer Gabel feine Glasurlinien über die Hafertaler ziehen, dann auf einem Kuchengitter abtropfen lassen. Mit den gehackten Nüssen bestreuen und die Glasur fest werden lassen.

Zubereitung: 50 Min.

Pro Stück ca.: 95 kcal, 1 g E, 6 g F, 8 g KH