

# Haferflocken-Schnitten



200 g weiche Butter  
200 g Rohrzucker

3 Eier

1 Orange, nur abgeriebene Schale  
2 EL Sauerrahm oder Joghurt  
200 g feine Haferflocken  
100 g Nüsse oder Haselnüsse  
300 g Mehl  
½ KL Zimt  
1 KL Backpulver

50 g Puderzucker  
20 bis 40 g Orangensaft

Mit dem Mixer zu einer dicklichen Masse schlagen.

Eines nach dem anderen beifügen und schaumig rühren.

Alle Zutaten begeben. Gut mischen. Die Masse auf einem Blechrücken ca. 12 mm dick ausstreichen. Im auf 180° C vorgeheizten Ofen während 20-30 Min. backen.

Mischen. Das noch heisse Gebäck damit bestreichen. Abkühlen lassen und in Würfel oder Rhomben schneiden.

