

Haferflocken-Leckerli
(nach Jutta Schrödter)

250 gr. Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
25 gr. Kakao
1/10 l Milch
25 gr. Butter
300 gr. feine Haferflocken

Zucker, Vanille-Zucker und Kakao werden gut miteinander verrührt, dazu gibt man die Milch und die Butter. Man lässt alles unter ständigem Rühren einige Male aufkochen. In die heiße Masse werden die Haferflocken eingerührt.

Man stellt die Masse kalt und formt, wenn sie lauwarm ist, mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen daraus. Sie werden auf Porzellanteller gesetzt, die man über Nacht an der Luft trocknen läßt.

Man kann die Häufchen auch zu Kugeln formen, indem man sie zwischen den Händen rollt (bei Kindern sehr beliebt). Wer will, taucht die Kugeln in Schokoladenguss oder wälzt sie in Schokostreuseln.

Wichtig: die Kugeln klein formen, denn Haferflocken liegen schwer im Magen!

* * * * *

Fröhliches Rühren

wünscht

Regula Venske