Artikel vom 25.09.2024 · Ausgedruckt am 14.11.2026, 17:04 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/julias-fruehstueckskugeln

Julias Frühstückskugeln



Foto: Julia Ernsting

Zutaten (für etwa 35 Stück):

250 g Butter

200 g gemahlene Nüsse

150 g brauner Zucker

500 g kernige Haferflocken

3 Eier

2 EL Mehl

1 gehäufter TL Backpulver

70 g Rosinen

4 EL Sesam

Zubereitung:

Die Butter in einem Topf schmelzen und in eine große Schüssel geben. Haferflocken, Nüsse, Rosinen und Sesam dazu geben und vermischen. In einer extra Schüssel Zucker, Backpulver und Mehl vermischen und ebenfalls untermengen. Die Eier verquirlen und in die Schüssel geben. Die Masse so lange verrühren, bis die Flüssigkeit aufgesaugt ist.

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und 2 Backbleche mit Backpapier auslegen. Mit nassen Händen walnussgroße Kugeln formen und diese auf die Backbleche geben.

Die Kugeln circa 15 bis 20 Minuten backen und anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Tipp: Anstatt Rosinen können auch getrocknete Cranberrys verwendet werden.