

# Haferflocken M&M Plätzchen

Mit dem Rezept für Haferflocken M&M Plätzchen lassen sich nicht nur leckere Kekse zubereiten, die Plätzchen sehen auch noch schön bunt aus. Besonders Kinder werden sie lieben!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 11 min

**Ruhezeit:** 35 min

**Gesamtzeit:** 1,0 h



## Zutaten

120 g	<a href="#">Butter</a>
150 g	<a href="#">Zucker</a> (braunen)
50 g	Kristallzucker
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
2 TL	Vanilleextrakt
150 g	<a href="#">Haferflocken</a>
150 g	Mehl
0.5 TL	Zimt
0.5 TL	Backpulver
0.5 TL	<a href="#">Salz</a>
150 g	M&M's

## Zubereitung

1. Für die Haferflocken M&M Plätzchen zuerst die Butter und den Zucker in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät mixen, bis sich eine glatte Masse ergibt. Als nächstes ein Ei aufschlagen und zusammen mit der Vanille in die Schüssel geben. Anschließend alles mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe für etwa 2 Minuten schlagen, beiseitestellen.
2. Danach in einer weiteren Schüssel die Haferflocken, das Mehl, den Zimt, das Backpulver und das Salz miteinander vermischen. Anschließend die Butter-Zuckermasse zugeben und mit dem Handrührgerät auf kleiner Stufe miteinander mischen. Die M&M's in den Teig mischen, den Teig dann für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

3. Anschließend den Ofen auf 160°C vorheizen und zwei große Backbleche mit Backpapier auslegen. Pro Keks dann eine esslöffelgroße Masse aus dem Teig entnehmen und in Cookie-Form bringen.
4. Die Cookies im Abstand von 2 cm auf den Backblechen ausbreiten und für etwa 10-11 Minuten in den Ofen stellen, bis sie an den Seiten leicht bräunlich werden. Die Plätzchen aus dem Ofen nehmen und für 5 Minuten auf dem Backblech abkühlen lassen, danach die Kekse auf ein Kuchengitter geben und dort weiter auskühlen lassen.

## Tipp

Die Haferflocken M&M Plätzchen sind in einer Dose bei Raumtemperatur aufbewahrt, für etwa eine Woche haltbar. Die Haferflocken M&M Plätzchen lassen sich aber auch sehr gut einfrieren und sind dann für etwa 3 Monate haltbar.