

ZUBEREITUNG

1. Zucker, Butter, Vanillezucker, Honig und Salz schaumig schlagen
2. Eier dazugeben, schaumig rühren
3. Backpulver, Mehl, Haferflocken und Haselnüsse zugeben und gut und sorgfältig mischen.
4. Teig portionenweise auf Klarsichtfolie geben und zu Rollen formen. Etwa 2 Std. im Kühlschrank kalt stellen.
5. In 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit viel Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.
6. Bei 160 Grad Umluft ca. 20 Min. im Backofen backen. Danach auskühlen lassen.



SCHAIBIETTAS

ZUTATEN

- 250 g Zucker
- 160 g Butter
- 4 g Vanillezucker
- 60 g Honig
- 1 g Salz
- 2 Eier
- 2.5 g Backpulver
- 125 g Mehl
- 220 g Haferflocken fein
- 90 g Haselnüsse gemahlen