

## Walnuss-Hafer Schätzchen



### Zutaten: für 30 Stück

- 150 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 1 Pack. Vanillezucker
- 1 großes Ei
- 65 g Mehl
- 120 g feine Haferflocken
- 250 g Walnüsse

### Zubereitung:

30 halbe Walnüsse für die Garnitur zur Seite legen, restliche Nüsse grob hacken.

Butter mit Zucker und Vanillezucker verrühren. Ei untermischen. Mehl mit Backpulver und Haferflocken zum Teig geben. Gut verrühren. Gehackte Nüsse unter den Teig heben.

Teig portionieren und 30 kleine Kugeln rollen. Auf dem mit Backpapier ausgelegten Blech etwas platt drücken. Walnusshälften eindrücken.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 15 Min. backen. Auf dem Blech auskühlen lassen.

