

## Rezept

### Knusperchen

Die angegebene Menge reicht für 3 volle Backbleche (vgl. [Blick in die Backstube](#))

400g <a href="#">gehackte Mandeln</a>	rösten bis sie leicht gebräunt sind und schön duften. (In einer Edelstahlpfanne bei großer Hitze, dabei viel umrühren). Mit Uhr messen wie lange das dauert, weil diese Zeit wichtig ist für die Haferflocken – siehe unten.
---------------------------------------	--

50g Zucker	Zum Schluß unter die gerösteten Mandeln rühren (er schmilzt dabei sofort). Alles abkühlen lassen.
------------	---

<a href="#">1 Stich Butter</a> (walnußgroßes Stück)	Butter in Edelstahlpfanne auslassen.
---	--------------------------------------

200g Vollkorn-Haferflocken (z.B. von Köllns: „Echt Kernige“). Vgl. Foto " <a href="#">Blick in die Backstube</a> ".	die Haferflocken in der Butter rösten.  Da man bei den Haferflocken nicht deutlich erkennen kann, wann sie ausreichend geröstet sind, werden sie ungefähr so lange geröstet wie die Mandeln – deswegen die Zeitmessung beim obigen Mandel-Rösten.
---	---

50g Zucker	zum Schluß untermischen und alles abkühlen lassen
------------	---

6 Päckchen Vollmilch- <a href="#">Kuvertüre</a> (6 x 150g)	<a href="#">über dem Wasserbad schmelzen</a>
--	--

Geröstete Mandeln und Haferflocken mit der flüssigen Kuvertüre mischen.

Mit 2 Tee-Löffeln kleine Häufchen auf Backpapier setzen (vgl. Foto "[Blick in die Backstube](#)") und abkühlen lassen. (Mit dem 2. Löffel streicht man die Masse vom ersten Löffel runter).

Anmerkung: Das Abkühlen und Festwerden kann man beschleunigen, wenn man die Backbleche kühl stellt, z.B. auf den winterlichen Balkon.

Jetzt sind die Plätzchen schon fertig. Sie sollten in einer Blechdose (vgl. [Blick in die Backstube](#)) an einem kühlen Ort aufbewahrt werden. Wenn der Aufbewahrungsort zu warm ist, wird die Kuvertüre weich.