

Flake-Roller

(Menge ist für meine Zwecke vervierfacht. Sie ergibt ca. 4 Bleche und kann nach Bedarf natürlich auch entsprechend durch 2 oder 4 geteilt werden)

Zutaten

500 g Butter
500 g Zucker
4 Ei
500 g Mehl
2 TL Backpulver
180 g Kokosraspeln
320 g Rosinen
4 Prisen Salz
500g Cornflakes

Und so geht's:

1. Ofen vorheizen auf 160°C Umluft bzw. 180°C (O/U-Hitze)
2. Aus den Zutaten - mit Ausnahme der Cornflakes - einen Rührteig herstellen
3. Teig kühl stellen, damit man ihn später besser formen kann – ca. 1 Stunde
4. Aus der Teigmasse kleine Häufchen formen und diese in den Cornflakes wälzen, Hände dabei immer wieder in kaltes Wasser tunken, dann klebt der Teig nicht so.
5. Parnierte Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und in den Backofen schieben
6. Nach 20 – 30min herausnehmen und abkühlen lassen