Weihnachtsbäckerei – Bethmännchen



Bethmännchen



Zutaten:



4-5 EL Haferflocken
ein Apfel (nur für Mittelhamster)
eine halbe Gurke
etwas Petersilie
eine Hand voll Kürbiskerne
eine Hand voll Haselnüsse

Zubereitung:



Den Apfel und die Gurke raspeln, die Petersilie hacken.
Dann gut mit den Haferflocken verkneten.
Aus dem Teig einen kleinen Fladen auf der Hand formen und je eine Haselnuss in die Mitte geben.
Den Teig so zu einer Kugel rollen, dass die Haselnuss davon umschlossen wird.
Nun je drei Kürbiskerne auf die Teigkugel drücken.

Die Bethmännchen ca. 30-40 Minuten bei 100°C backen.



Geschmackstest bestanden!