

Haferflockenmakronen

ZUTATEN

- 125g Butter
- 250g Haferflocken kernig
- 2 Eier
- 100g Zucker
- ½ TL Backpulver
- 200g Korinthen
- Oblaten

ZUBEREITUNG

1. Butter zerlassen.
2. Haferflocken unterrühren und abkühlen lassen.
3. Eier mit Zucker schaumig rühren.
4. Haferflockenmischung, Backpulver und Korinthen zugeben.
5. Mit Teelöffeln kleine Häufchen auf die Oblaten setzen.
6. Bei 175°C 15-20 Minuten backen.



EDGAR HELLFRITSCH
Geschäftsführer

„Constanze war die allerbeste Freundin meiner Frau von der 5. Klasse bis nach dem Abitur. Sie war in der 5. Klasse ganz alleine in eine neue Schule gekommen. Vom ersten Tag an war Constanze da. Von Anfang an haben sie zusammen gerne gebastelt, gemalt und gebacken, besonders zu Weihnachten. Nach dem Abitur haben sie sich leider aus den Augen verloren.

Dennoch gehören die Hafermakronen seit jeher zu jedem Weihnachten dazu. Sie sind nämlich herrlich Constanze: Unscheinbar aber köstlich, praktisch, super einfach und unkompliziert, genau wie Constanze. Und gesund: Constanze strotzte vor Gesundheit, sportlich und täglich an der frischen Luft – ein quirliges Mädchen mit rosigen Wangen. Und trotzdem sind sie mal was anderes. Constanze war auch einmalig – und ein bisschen schräg.

Und so ist Constanze auch nach all den Jahren immer an Weihnachten da.“

