

## Ginger Oat Flapjacks

### - die mal etwas andere „Nussecke“ aus Haferflocken -

für 20 x 30 cm Form bzw. Rahmen - ergibt 40 Stücke à 5 x 3 cm

|     |     |   |
|-----|-----|---|
| 250 | gr. | Butter                                    |
| 200 | gr. | Demerara Zucker                           |
| 2   | EL  | Goldsaft                                  |
| 250 | gr. | Kernige Haferflocken                      |
| 90  | gr. | Weiche Haferflocken                       |
| 3   | EL  | Eingelegter Ingwer in Sirup<br>(im Glas)* |



Backofen auf 160 Grad vorheizen.

In einer Schüssel beide Haferflocken-Sorten mischen. Eingelegten Ingwer in kleine Stücke schneiden und zugeben. Wer den Ingwergeschmack mag, kann gerne etwas mehr nehmen.

Butter in einem Topf bei sehr schwacher Hitze schmelzen. Goldsaft und Zucker zugeben und rühren bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Die Butter-Lösung zu den Haferflocken geben und gut durchmischen.

Die Mischung in die Backform geben und etwas andrücken.

Bei 160 Grad für 30-40 Minuten backen. Herausnehmen und für etwa 10 Minuten abkühlen lassen. Dann in die gewünschte Größe schneiden. Je kälter die Masse wird, umso schwerer lässt sie sich schneiden.

Hält sich im Kühlschrank einige Tage und kann auch geschnitten gut eingefroren werden.

---

\* Wir bekommen den in Sirup eingelegten Ingwer im Glas bei unserem EDEKA. Wer das nicht in seinem Supermarkt findet, kann kandierten Ingwer nehmen und in Stückchen schneiden.