

Kochdauer:

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

100 g Butter
75 g Honig
Vanille
0,5 TL Kardamom
Orangensaft, frisch gepresst
Orangenschale
2 Stk. Eier
200 g Hirseflocken

Mein persönlicher Tipp

Auch Varianten mit anderen
Getreideflocken wie z. B. feine
Haferflocken, Dinkelflocken etc.
schmecken fein.:

Carola Neulinger

Seminarbäuerin im Bezirk Freistadt

Quellen:

- Landwirtschaftskammer
Oberösterreich: *Kursunterlage*
Raffinierte Getreideküche - wertvoll,
modern, köstlich

Hirseflocken-Busserl mit Kardamom und Orange

Zubereitung

- Butter schmelzen und überkühlen lassen.
- In einer Schüssel alle Zutaten vermischen.
- Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech mit einem Teelöffel kleine Häufchen setzen oder mit einer glatten Spritztüle aufdressieren.
- Im vorgeheizten Backrohr bei 160 °C Ober-Unterhitze 12-15 Minuten goldbraun backen.