



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

Hirseflocken-Busserl mit Kardamom und Orange



Foto: Romana Schneider-Lenz - Nicht zur freien Verwendung

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 Spritztülle aufdressieren.
- Im vorgeheizten Backrohr bei 160 °C Ober-Unterhitze 12-15 Minuten goldbraun backen.

Quellen:



Landwirtschaftskammer

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



lk Bäuerinnen Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

■ Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Zentrale für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsraum
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete

