

Fruchtguetzli mit Corneflakes



100 g Butter, weich

125 g Rohrzucker

1 Pk Vanillezucker

1 Prise Salz

1 Ei

Alle Zutaten mit dem Schwingbesen rühren bis die Masse heller ist.

50 g Kokosraspel

50 g Pinienkerne

50 g Dörraprikosen, fein gewürfelt

50 g Korinthen

Dazugeben und vermischen.

100 g Mehl mit

½ TL Backpulver mischen, begeben und mischen.

60 g Corn-flakes daruntermischen.

Mit 2 TL kleine Häufchen in Minibackförmchen füllen.

In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens ca. 8 Min. backen bis die Häufchen etwas zerlaufen und hellbraun sind.