

## Plätzchen mit Schokostücken

|   |   |
|---|---|
| 90 g zarte Haferflocken                                   | im Blender fein hacken, zusammen mit              |
| 120 g Mehl  | und   |
| 0,5 TL Backpulver   | vermengen, in einer extra Schüssel                |
| 4 TL Halbfettbutter                                       | mit   |
| 170 g Stevia Kristall (oder hellen braunen Zucker + 18PP) | schaumig schlagen, dazu kommen                    |
| 1 Ei  |   |
| Vanille, als Paste, Schote oder Vanillezucker             | gut durchrühren und die Trockenmischung dazugeben |
| 1 Tafel Cavalier-Schokolade Dark                          | hacken und unterheben                             |

Mit dem Eisportionierer auf ein Backblech setzen und bei 175°C ca. 10 Min. backen.

**Guten Appetit**

**34 Portionen**

**Energiewert**

**1840 Kcal gesamt**

**nach WeightWatchers**

**34 ProPoints gesamt**

**WeightWatchers-Fitformel**

**Kohlehydrate**

**geeignet zum**

**Sofort oder später genießen**

Viel Spass beim Backen.

