



Haferflocken-Makronen mit Erdnussbutter

Dieses Rezept stammt aus dem Rezeptbüchlein "Amerika hilft und kochen. Rezepte mit US-Lebensmitteln für die deutsche Hausfrau". Das kleine Heft sollte den Hausfrauen in Nachkriegsdeutschlands helfen, den Inhalt der aus den USA eintreffenden CARE-Pakete richtig einzusetzen. Am 15. Juli 1946 kamen die ersten CARE-Pakete in Bremerhaven an. Sie waren zunächst Ten-in-One-Rationen aus Beständen der US-Armee, die ursprünglich 10 Soldaten ernähren sollten. 40 Tausend Kalorien waren in einem durchschnittlichen Paket enthalten. In den Paketen befanden sich beispielsweise Milch, getrocknetes Fleisch, Haferflocken, Zucker, Obst und Erdnussbutter. Die Haferflocken-Makronen sind wahre Energielieferanten, die gut schmecken und lange lagerfähig sind.

Zutaten:

200 Gramm Erdnussbutter

5-6 Esslöffel Milch

150-200 Gramm Zucker

125 Gramm Weißmehl

15 Gramm Backpulver

250 Gramm Haferflocken

1. Die zimmerwarme Erdnussbutter mit Milch und Zucker verrühren.

2. Das gesiebte Mehl, mit Backpulver vermischt, dazugeben.

3. Zuletzt die Haferflocken einkneten, sodass ein fester, aber immer noch geschmeidiger Teig entsteht.

4. Walnussgroße Kugeln formen und flach drücken.

5. Im auf 180-200 ° C vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene etwa 20 Minuten goldgelb backen.

Tipp: Wenn der Teig zu trocken und fest erscheint, einfach noch etwas Milch dazugeben