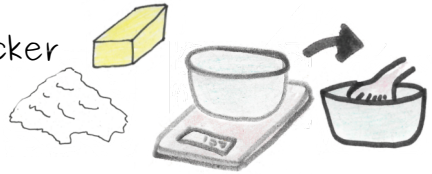


## Zubereitung

1. Mehl, Butter und Puderzucker zu einem Teig verkneten.



2. Leinsamen und Wasser in eine Tasse geben und quellen lassen.



3. Honig, Zucker, Vanillezucker, Haferflakes und Speisestärke in einer zweiten Schüssel mischen.



4. Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.



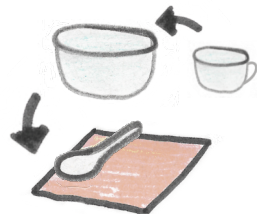
5. Mehl-Butter-Puderzucker-Teig auf dem bemehlten Backpapier ausrollen.



6. Teig mit Gelee bestreichen.

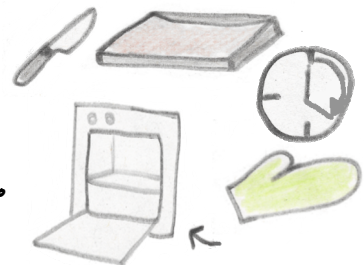


7. Leinsamen zu Haferflakes-Mischung geben und vermischen.



8. Haferflakes-Mischung auf Gelee verteilen.

9. Mit einem Messer kleine Dreiecke schneiden.



10. Im Ofen ca. 20 Minuten backen.