

Apfel-Hafer-Kekse

Rezept für 4 Personen



Vegan

Zubereitung

Zutaten Apfel-Hafer-Kekse

- 2 Äpfel (Gala), geraffelt
- 200 g Haferflocken
- 180 g Dinkelmehl
- 2 TL Backpulver
- 2 TL Zimt
- 2 Prisen Muskat
- 2 Prisen Salz
- 40 g Kokosöl
- 2 St Eier
- 1 Vanilleschote, ausgekratzt
- 120 g Ahornsirup
- 1 dl Haferdrink

Zubereitung Apfel-Hafer-Kekse

Die Äpfel schälen und fein würfeln. Haferflocken, Mehl, Backpulver, Zimt, Muskatnuss und Salz vermischen. In einer anderen Schüssel Kokosöl, Ei, Vanille, Ahornsirup und Haferdrink verrühren. Die trockenen Zutaten nach und nach unterrühren und alles zu einem homogenen Teig vermengen. Die fein geschnittenen Äpfel unterheben. Den Teig etwa 30 Minuten im Kühlschrank kühl stellen. Den Ofen auf 165 Grad vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mit einem Esslöffel etwa 25 Kekse aus dem Teig portionieren und auf dem Backblech flach drücken. Die Kekse etwa 10 Minuten backen, bis die Ränder goldbraun werden. Aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen.