

Haferflocken - Apfel Kekse

Kategorien: Plätzchen, Früchte

Zutaten für: 1 Rezept

| | | |
|-----|--------|-----------------------------|
| 3 | Tassen | Haferflocken |
| 1 | Tasse | Mehl |
| 4 | Teel. | Zimt |
| 2 | Teel. | Backpulver |
| 2 | Teel. | Soda (Backpulver) |
| 1/4 | Teel. | Muskat |
| 1/2 | Tasse | Brauner Zucker |
| 1/2 | Tasse | Apfelsaft |
| 1 | Teel. | Vanille Extrakt |
| 1 | | Geschaelter Apfel; gerieben |
| 3/4 | Tasse | Rosinen |

Anleitung:

In einem Mixer wird eine Tasse Haferflocken mit dem Mehl, Zimt, Backpulver, Soda Muskat und Zucker vermischt, bis der Hafer sehr fein gerieben und die uebrigen Zutaten gleichmaessig verteilt sind. Jetzt werden die uebrigen Haferflocken und der Rest der Zutaten der Reihe nach hinzugegeben, wobei nach jeder Zutat nochmal ordentlich geruehrt werden sollte.

Jeweils einen Essloeffel des Teigs auf Backpapier geben und bei ca. 200 Grad Celsius (Gas Stufe 4) fuer 12 bis 15 Minuten backen. Nach 12 Minuten sollte man die Kekse relativ oft ueberpruefen, damit sie nicht verbrennen. Kurz abkuehlen lassen und auf einem Drahtgestell ablegen.

1 Tasse = 250 ml Volumen, 1 Teeloeffel 5 ml, 1 Essl. 15 ml