

# Apfel - Hafer - Kekse

Zutaten für: 1 Rezept

1	Tasse	Mehl
1	Teel.	Backpulver
1	Teel.	Zimt gemahlen
1/2	Teel.	Muskat gemahlen
1/2	Teel.	Salz
1/2	Tasse	Pflanzenfett
3/4	Tasse	Zucker
2		Eier
1	Tasse	Haferflocken
1	Tasse	Äpfel geschält und gewürfelt
1	Tasse	Walnüsse gehackt

## Anleitung:

Ofen auf 175° vorheizen. 2 Backbleche einfetten. Mehl, Backpulver, Gewürze und Salz mischen. Fett und Zucker in einer großen Schüssel schaumig rühren. Eier unterschlagen. Nach und Nach die Mehlmischung begeben. Haferflocken, Äpfel und Wälnüsse unterziehen. Teighäufchen mit Löffel im Abstand von 4 cm auf die Bleche setzen. Etwa 12-15 Min. Backen. Auf Kuchengitter abkühlen lassen.

APFELMUSS - KEKSE Plätzchen 1

Zutaten: 1 Tasse helle Rosinen etwa 3/4 Tasse Weinbrand 1 Packung Gewürzkuchen Fertigmischung 1/2 Tasse Rapsöl 1/2 Tasse Apfelmus 1 großes Ei Quelle: Chef koch.de Forum

Zubereitung:

Ofen auf 175° vorheizen. Rosinen in einer kleinen Schüssel mit dem Weinbrand knapp bedecken. Beiseite stellen und 10 Min. quellen lassen. Kuchenmischung nach Packungsanweisung zubereiten. Öl, Apfelmus und Ei begeben. Rosinen abtropfen lassen und unter den Teig heben. Mit Löffel Teighäufchen im Abstand von 5 cm auf ungefettete Bleche setzen. Etwa 12-15 Min. goldgelb backen. Auf Kuchengitter abkühlen lassen.

Quelle:

\*RK\* von Konrad Heizmann 25,02,07