

Apfel-Hafer-Kekse

Für 50 Stück

Zutaten:

500 g Äpfel
Saft von ½ Zitrone
3 Eier
100 g weiche Butter
75 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
Salz
½ TL Ingwerpulver
150 g Dinkelvollkornmehl
150 g kernige Haferflocken
1 TL Backpulver



Zubereitung:

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Äpfel waschen, auf der Küchenreibe raspeln und mit Zitronensaft mischen.

Eier mit Butter, Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz und Ingwerpulver schaumig schlagen.

Mehl, Haferflocken und Backpulver mischen und abwechselnd mit den Apfelraspeln unter die Eier-Mischung heben.

Mithilfe von 2 Teelöffeln etwas Teig auf mit Backpapier belegte Backbleche geben und gleichmäßig leicht flach drücken.

Auf der mittleren Schiene nacheinander 20-25 Minuten backen.

Aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen, dann servieren.

Guten Appetit!

