

# APFEL-OATMEAL-KEKSE



ca. 200g Müsli

1 Apfel

130ml Pflanzenmilch

Trockenfrüchte oder Nüsse

ggf. Schokolade

Den Apfel schneiden und zusammen mit der Pflanzenmilch in den Mixer geben. Hebe diese Masse unter das Müsli und vermenge alles miteinander. Forme aus jeweils 2 EL Masse mit den Händen rechteckige oder runde Müslikekse und lege sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen und die Kekse ca. 15 min backen. Richte die Apfel-Oatmeal-Kekse gerne mit etwas Backpapier und einem Garn umhüllt schön an.

Wer es etwas süßer mag, kann vegane Schokolade im Wasserbad erhitzen und die Müslikekse nach dem Backen und Auskühlen darin an einer Seite eintauchen.

