

APFEL-OATMEAL-KEKSE



circa 200 g Müsli
1 Apfel
130 ml Pflanzenmilch
Trockenfrüchte oder Nüsse
ggf. Schokolade

Den Apfel schneiden und zusammen mit der Pflanzenmilch in den Mixer geben. Vermenge anschließend die entstandene Masse mit dem Müsli. Forme mit den Händen aus jeweils 2 EL Masse rechteckige oder runde Müslikekse und lege sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech. Den Ofen auf 180 °C vorheizen und die Kekse circa 15 Minuten 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.

