

# APFEL-HAFER-KEKSE

## Zutaten

ca. 200 g Haferflocken

1 Apfel

130 ml Milch (tierisch oder  
pflanzlich)

Trockenfrüchte oder Nüsse

ggf. Schokolade

## Zubereitung

- 1) Den Apfel schneiden und zusammen mit der Milch in den Mixer geben. Hebe diese Masse unter die Haferflocken und vermenge alles miteinander. Forme aus jeweils 2 EL Masse mit den Händen rechteckige oder runde Haferkekse und lege sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech.
- 2) Den Ofen auf 180°Grad vorheizen und die Kekse ca. 15 min backen.
- 3) Wer es etwas süßer mag, kann Schokolade im Wasserbad erhitzen und die Haferkekse nach dem Backen und Auskühlen darin an einer Seite eintauchen.
- 4) Luftdicht verschlossen halten die Kekse sich ca. eine Woche.

**Tipp:** Anstatt Haferflocken kann auch Müsli benutzt werden.

