

Winterliche Haferkekse

Für ca. 15 Kekse

Zutaten

Ca. 200g Haferflocken

1 Apfel

130 ml Milch (tierisch oder
pflanzlich)

Trockenfrüchte oder Nüsse

Ggf. Schokolade

Zimt oder andere winterliche

Gewürze

Zubereitung

- 1) Den Apfel schneiden und zusammen mit der Milch in den Mixer geben. Diese Masse unter die Haferflocken und die restlichen Zutaten heben und alles miteinander vermengen. Aus jeweils 2 EL Masse mit den Händen rechteckige oder runde Haferkekse formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
 - 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:** Rosinen, Walnüsse und Haselnüsse passen wunderbar zum Rezept und sind zudem noch nachhaltig, weil sie regional bezogen werden können.

