

wissens.wert.ideen – super leckere und schnelle Apfel-Haferflocken-Kekse

Für die Masse brauchst du:

- 1 Apfel
- 80 g Butter
- 3 EL Zucker
- 1 P Vanillezucker
- 1 Eiklar
- 5 EL Milch
- 80 g Mehl
- 80 g Haferflocken
- 2 Messerspitzen Backpulver

Zum Bestreichen benötigt man:

- 1 Eiklar
- 2 EL Wasser
- Haferflocken zum Bestreuen

1. Apfel raspeln. Butter, Zucker und Vanillezucker gut verrühren.
2. Eiklar hinzufügen und cremig schlagen. Danach den geraspelten Apfel unterheben.
3. Die restlichen Zutaten (Milch, Mehl, Backpulver, Haferflocken) dazugeben und verrühren.
4. Mit einem Löffel kleine Häufchen auf ein ausgelegtes Backpapier setzen und mit einer Gabel flach drücken.
5. Eiklar mit Wasser verrühren und die Häufchen damit bestreichen. Anschließend mit Haferflocken bestreuen.
6. Die Kekse ca. 15 Minuten bei 180 Grad backen.

Gutes Gelingen und lasst es euch schmecken!

