

# Apfel-Haferflocken-Kekse

## Zutaten:

- 3 Tassen Haferflocken
- 1 Tasse Mehl
- 1 TL Backpulver
- 2 TL Zimt
- 1/2 Tasse brauner Zucker
- 1 geriebener Apfel
- 3/4 Tasse Apfelsaft
- 1/2 Tasse Naturjoghurt
- 3/4 Tasse Rosinen
- 1/2 Tasse Vollkorn-Cornflakes, zerbröselt



Foto: Pixabay

## Zubereitung:

- Zwei Tassen Haferflocken zusammen mit dem Zucker und dem Zimt in einen Mixer geben und solange mixen, bis die Haferflocken zu Staub gemahlen sind. Danach das Gemisch in eine Schüssel geben. Die restlichen Haferflocken sowie das mit Backpulver vermischte Mehl hinzugeben und gleichmäßig untermischen.
- Den Apfel mit Apfelsaft und Joghurt unter die trockenen Zutaten rühren. Der Teig soll nun klebrig sein. Sollte die Flüssigkeit dazu nicht ausreichen, einfach wahlweise etwas Apfelsaft oder Joghurt hinzugeben, bis der Teig die gewünschte Konsistenz erreicht.
- Zum Schluss die Rosinen und die zerbröselten Cornflakes (am besten in einen Gefrierbeutel geben und mithilfe eines Nudelholzes zerkleinern) gleichmäßig unter den Teig heben.
- Mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im auf 200° C vorgeheizten Ofen ca. 15 min. backen, bis die Kekse hellbraun sind. Anschließend auf einem Backblech auskühlen lassen.

*Dieses Rezept stammt aus dem Stammtisch für die kreative Küche „Allerlei Köstlichkeiten aus heimischem Obst und Gemüse“*