

Haferflockenkekse mit Cranberries



Zutaten:

180 g Haferflocken, zart
40 g Haferflocken, kernig
50 g Speisestärke
1 TL Backpulver
1 TL Zimt, gemahlen oder 1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
50 g Kokosblütenzucker
175 g Butter
50 g Apfelmus
1 Ei (Größe M)
20 g Leinsaat, geschrotet
70 g getrocknete Cranberries
100 g Nussmischung, grob gehackt

Zubereitung:

Für die Haferflockenkekse die zarten sowie die kernigen Haferflocken vermengen. Die Speisestärke, das Backpulver, den Zimt, eine Prise Salz und den Kokosblütenzucker zugeben und gut miteinander vermischen. Anschließend Deli Reform Perfekt zum Backen, das Apfelmus sowie das Ei zugeben und zu einem Teig kneten. Zum Schluss die Leinsaat, die getrockneten Cranberries sowie die grob gehackte Nussmischung unterheben und kurz ziehen lassen.

Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen. Aus dem Teig walnussgroße Kugeln (ca. 25-30 g) formen, mit etwas Abstand zueinander auf dem Backblech verteilen und etwas flach drücken.

Im vorgeheizten Backofen für etwa 15 Minuten goldgelb backen und anschließend etwas abkühlen lassen.

