



## Bratapfelkekse



---

---

### REZEPT

---

---

#### Zutaten für 30–40 Stück:

- 100g Gehackte Haselnüsse
- 100g Haferflockenmehl
- 100g Haferflocken extrazart
- 100g Haselnussöl
- 100g Agavendicksaft
- 70g Apfelchips
- 60ml Wasser
- 20g Chiasamen
- 2 TL Lebkuchengewürz
- 1 TL Ceylon-Zimt
- 1 Prise Salz

#### Zubereitung:

Backrohr auf 175°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Chiasamen mit Wasser vermengen und gut 10–15 Minuten quellen lassen. Die Apfelchips klein hacken. Alle Zutaten gut miteinander vermengen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit den Händen kleine Kugeln aus dem Teig formen, auf das Blech setzen und etwas andrücken bzw. zusammendrücken. Achtung: Der Teig ist bröselig! Anschließend im Backrohr auf mittlerer Schiene 15–20 Minuten backen und danach vollständig auf dem Blech auskühlen lassen, da sie sonst zerfallen.

#### Tipp:

Bei kühler und trockener Lagerung in einer luftdicht verschlossenen Dose sind die Bratapfelkekse mindestens eine Woche haltbar. Besonders lecker schmecken die Kekse, wenn man ganze Haselnüsse in einer Pfanne anröstet und im Anschluss in einer Küchenmaschine klein hackt.

#### Extratipp:

Sollten Bratapfelkekse übrig geblieben sein, kann man diese wunderbar mit den Händen zerbröseln und als Müsli mit Joghurt und Früchten zum Frühstück genießen.