

REZEPT-SAMMLUNG

Apfelplätzchen

Zutaten:

1-2 Äpfel
250g Weizenvollkornmehl
2 EL Sonnenblumenöl
1 Ei
50-100ml Wasser

Zubereitung:

Die Äpfel raspeln. Heitzt den Backofen vor (Umluft 160°C / Unter- / Oberhitze 180°C). Alle Zutaten gründlich miteinander vermischen und durchkneten. Den Teig ca. 0,5cm dick ausrollen und Kekse in beliebiger Form ausstechen.

Die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Ofen ca. 30-40 Minuten lang backen.

Für Weihnachtsstimmung wird gesorgt, wenn man dem Rezept noch einen Esslöffel Honig sowie eine Prise Zimt zufügt. Im Baumwollbeutel bzw. in der Blechdose ca. 3 Wochen haltbar.

Arbeitszeit: ca. 15 Min.
Brennwert p. P.: n.n.