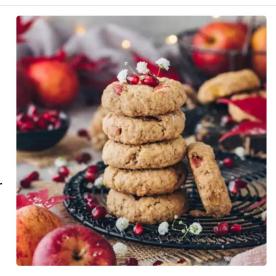
Vegane Apfel-Cookies mit Haferflocken

Autor: Bianca Zapatka

Diese leckeren veganen Apfel-Haferflocken-Cookies kann man schnell und einfach selber backen! Zubereitet mit vollwertigem Hafer, knackigen Walnüssen, aromatischer Vanille, Zimt und saftigen Apfelstückchen, sind diese knusprig soften Apfel-Kekse nicht nur das perfekte Gebäck für den Herbst und die Adventszeit, sondern für das ganze Jahr!





4.96 von 22 Bewertungen

Vorbereitungszeit Zubereitungszeit Arbeitszeit 20 Min. 15 Min. 35 Min.



Gericht

Dessert, Gebäck, Kekse, Snack

Land & Region

Deutsch

Portionen 20 Cookies

Kalorien 129.9 kcal



Zutaten

- 120 g Haferflocken bei Bedarf glutenfreie Haferflocken
- 120 g Weizen- oder Dinkelmehl oder glutenfreies Mehl
- 1 TL Backpulver oder ½ TL Natron
- 1/2 TL gemahlene Vanille oder 1 TL Vanilleextrakt
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Salz
- 100 g Rohrohrzucker oder anderen Zucker nach Belieben
- 120 g weiche vegane Butter oder Margarine oder Kokosöl
- 100 g Apfel entkernt und gewürfelt
- ½ Zitrone ausgepresst
- 60 g Walnüsse gehackt

Anleitungen

*Hinweis: Schau dir die Schritt-für-Schritt-Bilder und das Rezeptvideo oben im Beitrag an!

Den Backofen auf 200 °C Ober-/ Unterhitze (oder 180 °C Umluft) vorheizen und ein

10.01.2025, 19:50 1 von 2

Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 Den Apfel entkernen und in kleine Würfel schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln und beiseitestellen.
- ³ Haferflocken, Mehl, Backpulver, Vanille, Zimt, und Salz in einer Schüssel vermischen.
- 4 Die weiche vegane Butter und den Zucker mit einem Handmixer schaumig mixen. Dann zu den trockenen Zutaten geben und kurz verkneten.
- Die Walnüsse hacken. Dann mit den Äpfeln zum Cookie-Teig geben und vorsichtig einarbeiten. (Sollte der Teig zu trocken aussehen, kann man etwas mehr Zitronensaft oder einen Schuss Wasser oder Pflanzenmilch hinzugeben).
- 6 Aus dem Teig ca. 20 Cookies formen und mit genügend Abstand zueinander auf das vorbereitete Backblech legen.
- 7 Nach Belieben mit etwas Zucker bestreuen und im vorgeheizten Backofen ca. 12-15 Minuten goldbraun backen. Anschließend vollständig abkühlen lassen. (Die Kekse sind nach dem Backen noch sehr weich, werden aber beim Abkühlen knusprig).
- 8 In einer Keks-Dose oder einem anderen Behälter luftdicht verschlossenen aufbewahren oder sofort aufessen. Guten Appetit! :)

Die Nährwerte werden automatisch generiert und gelten nur als Richtwerte.



Hast du dieses Rezept ausprobiert?

Erwähne @biancazapatka oder benutze den Hashtag #biancazapatka!

Vegane Apfel-Cookies mit Haferflocken https://biancazapatka.com/de/apfel-haferflocken-kekse/

2 von 2