

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

<div>Vorbereitungszeit</div> <div>20 Min.</div>		<div>Zubereitungszeit</div> <div>15 Min.</div>		<div>Arbeitszeit</div> <div>35 Min.</div>	
<div>Gericht</div> <div>Dessert, Gebäck, Kekse, Snack</div>		<div>Land & Region</div> <div>Deutsch</div>		<div>Portionen</div> <div>20 Cookies</div>	
				<div>Kalorien</div> <div>129.9 kcal</div>	

Zutaten

- 120 g Haferflocken bei Bedarf glutenfreie Haferflocken
- 120 g Weizen- oder Dinkelmehl oder glutenfreies Mehl
- 1 TL Backpulver oder ½ TL Natron
- ½ 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!**

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

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.
- 5 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/>