



Benötigte Zutaten

Für den Keksteig

70 g	Premium Teebutter (weich)
40 g	Zuckerersatz (alternativ Honig)
1	Ei
100 g	Premium Topfen
1 Schuss	Premium Alpenmilch
1 TL	Vanilleextrakt
150 g	Haferflocken (zart)
80 g	Dinkelmehl
80 g	Cashewnüsse (gerieben, ungesalzen)
1 TL	Backpulver
1 TL	Zimt
1 Prise	Salz

Saftige Bratapfel-Hafer-Kekse mit Topfen

Winterlicher Keksgenuss mit gutem Gewissen! Unsere saftigen Bratapfel-Cashew-Kekse vereinen aromatische Äpfel, feinen Zimt, knackige Cashews und Haferflocken zu einer köstlichen, bewussteren Nascherei. Der Premium Topfen sorgt gemeinsam mit Premium Teebutter und einem Schuss Premium Alpenmilch für eine besonders zarte, saftige Konsistenz. Eine herrlich unkomplizierte Keksvariante für die Adventzeit, zum Nachmittagskaffee oder einfach zum Genießen zwischendurch.

Anleitung

1. Für die Füllung den Apfel entkernen und in kleine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen, Apfelwürfel, Zimt und Zitronensaft dazugeben. Rund 5 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten, bis die Äpfel leicht karamellisieren.
2. Grob gehackte Nüsse und optional Rosinen unterheben. Vollständig auskühlen lassen.
3. Für den Teig die weiche Butter mit dem Zuckerersatz cremig rühren.
4. Ei, Topfen, Schuss Milch und Vanilleextrakt unterrühren.
5. Haferflocken, Dinkelmehl, geriebene Nüsse, Backpulver, Zimt und Salz vermischen und unter die Topfenmasse heben.
6. Die ausgekühlte Bratapfel-Mischung vorsichtig unter den Teig heben. Den Teig bei Bedarf 15 Minuten kaltstellen.
7. Mit einem Eisportionierer oder zwei Esslöffeln rund 25 - 30 Teighäufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C Heißluft rund 18-22 Minuten backen, bis die Kekse goldbraun sind.
8. Die Kekse zunächst 10 Minuten am Blech auskühlen lassen, da sie durch den Topfen besonders weich sind. Anschließend auf einem Kuchengitter



Für die Bratapfel-Füllung

1 Apfel (groß)

20 g Premium Teebutter

1/2 TL Zimt

1 EL Zitronensaft

40 g Cashewnüsse (grob gehackt, ungesalzen)

Rosinen (optional)

vollständig auskühlen lassen.



Ein Rezept von
cookingcatrin.at