

Rezept

Weiche Hafer-Möhren-Kekse

Ein Rezept von Weiche Hafer-Möhren-Kekse, am 28.06.2026

Zutaten

1 Möhre

1 Ei (M)

1 Apfel

100 g zarte Haferflocken

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 16 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 35 kcal, 1 g F, 1 g EW, 5 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Möhre putzen, schälen und würfeln. Apfel waschen, vierteln, entkernen und ebenfalls würfeln. Beides in einem Topf mit 50 ml Wasser ca. 5 Min. dünsten. Den Topf vom Herd nehmen, alles fein pürieren und ca. 5 Min. abkühlen lassen.
2. Das Ei in einer Rührschüssel mit einer Gabel verquirlen, Haferflocken und Möhren-Apfel-Mus untermischen. Aus der Masse mit zwei Löffeln nebeneinander ca. 16 Häufchen auf das Blech setzen und im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.