



Fünf-Sterne-Kekse

Köstliche Erdnusscreme und Apfelmus vereint in einem Keks: Gibt es überhaupt etwas Köstlicheres? Wenn Ihr Hund aus der Schule kommt, bekommt er eine Auszeichnung -und zwar fünf Sterne.

140 g Weizenmehl (Type 405)

80 g zarte Haferflocken

1 TL Backpulver

3 EL Apfelmus (ca. 40 g; ungesüßt)

3 EL Erdnusscreme (ca. 45 g; ohne Salz und Zucker)

1 Ei (Größe M)

Außerdem:

Weizenmehl für die Arbeitsfläche Ausstecher in

Sternform

Für 1 Backblech

20 Min. Zubereitung | 15-20 Min. Backen

Frische Früchte

Wenn Sie kein Apfelmus zur Hand haben, können Sie auch einen frischen Apfel, eine reife Banane oder eine Birne verwenden. Schneiden Sie das Obst erst in kleine Stücke und pürieren Sie es dann mit dem Stabmixer oder zerdrücken Sie es mit einer Gabel. Von dem Mus 3 EL nehmen.

1 Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

2 In einer großen Schüssel Weizenmehl, Haferflocken und Backpulver vermischen. Apfelmus, Erdnusscreme und Ei dazugeben und alles 2 Minuten mit den Knethaken des Handrührgeräts mischen. 30 ml Wasser zufügen und 4 Minuteniterrühren, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst.

3 Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen weiterkneten, bis er nicht mehr klebt. Teig etwa 4 mm dick ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Plätzchen ausstechen und auf das Backblech legen. Die Teigreste wieder zu einer Kugel formen und erneut ausrollen.

4 Die Kekse im Ofen (Mitte) 15-20 Minuten backen, bis sie leicht gebräunt sind und auf Fingerdruck nicht mehr nachgeben. Anschließend auf einem Kuchengitter völlig abkühlen lassen.