



# HIMMEL UND ERDE

Zutaten	So geht's
300 g Roggenmehl 100 g zarte Haferflocken 1 kleiner Apfel 1 mittelgroße gekochte Kartoffel 60 g Katenschinken in Würfeln 25 ml Sonnenblumenöl ca. 100 ml warmes Wasser	<ol style="list-style-type: none"><li>1 Backofen auf 170°C (Umluft) vorheizen und das Backblech mit Backpapier auslegen.</li><li>2 Roggenmehl und Haferflocken abwiegen und vermischen.</li><li>3 Die gekochte Kartoffel und den Apfel in Würfel schneiden und mit dem Sonnenblumenöl und dem Wasser mit dem Stabmixer fein pürieren.</li><li>4 Mit dem Katenschinken und den übrigen Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Bei Bedarf noch ein bisschen Wasser hinzufügen.</li><li>5 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und mit einer Ausstechform Herzen ausstechen.</li><li>6 Die Kekse auf ein Backblech legen und bei 170°C ca. 20 Minuten backen.</li></ol>
Utensilien	
Stabmixer, Teigrolle, Herzausstecher	

**TIPP** Die Kekse gut austrocknen lassen und in einer Blech- oder Keramikdose aufbewahren. Sie sind ca. sechs Wochen haltbar.