



# Weihnachtsmischung

250 g Weizenvollkornmehl

100 g zarte Haferflocken

½ TL Zimt

150 g Apfelmus (ungesüßt)

1 Ei (Größe M)

1 EL Honig

1 EL Sonnenblumenöl

Außerdem:

Mehl für die Arbeitsfläche; Weihnachtsausstecher

Für 1 Backblech

15 Min. Zubereitung | 20-30 Min. Backen

1 Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

2 Mehl, Haferflocken und Zimt vermengen. Die restlichen Zutaten zugeben und alles 3 Minuten mit dem Handrührgerät mischen. Eventuell löffelweise Wasser zufügen und weiterrühren, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst.

3 Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen weiterkneten, bis er nicht mehr klebt. Etwa 4 mm dick ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Plätzchen ausstechen und auf das Backblech legen.

4 Das Blech in den Ofen (Mitte) schieben und die Kekse 20-30 Minuten backen, bis sie leicht gebräunt sind und auf Fingerdruck nicht mehr nachgeben. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.