



Apfelkekse

300g Buchweizenmehl (= glutenfrei)
125g Apfelmus ohne Zucker
1 - 2 Esslöffel Öl (ich nehme meist Kokosöl)
1 Ei

1. Alle Zutaten zu einem Knetteig vermengen. (Ist der Teig zu fest, etwas Wasser hinzutun, ist er zu dünn, noch etwas mehr Mehl nehmen.)
2. Teig auf einer mit Buchweizenmehl bestäubten Fläche ca. 5 - 8mm dick ausrollen.
3. Plätzchen mit Förmchen nach Wahl ausstechen.
4. Die ausgestochenen Kekse mit einem Messer hochheben und auf ein Backblech mit Backpapier legen.
5. Übrig gebliebenen Teig durchkneten und neu ausrollen.
6. Bei 150 Grad (Umluft) für 30 Minuten backen.

Extratipp:

Ich bin ja so ein Dörrfan.

Wenn du magst und die Kekse etwas trockener, härter und haltbarer haben möchtest, kannst du sie nach dem Backen noch im Dörrgerät nachtrocknen.