

Walnusskekse

Zutaten

- 50 g Leinsamen
- 70 g Walnusskerne
- 20 g getrocknete Apfelringe
- 30 g Rosinen
- 100g Apfelmus
- 1 Ei
- 1 TL Honig
- Eine Prise Salz



Zubereitung

Die Leinsamen zusammen mit der Hälfte der Walnusskerne im Blitzhacker fein hacken. Apfelringe und die Rosinen hacken. Den Leinsamen-Walnuss-Mix, die Apfelringen und die Rosinen mit Apfelmus verrühren und mindestens 2 Stunden quellen lassen.

Das Ei trennen, Eigelb mit Honig cremig rühren und unter den Apfelmus- Mix rühren. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen, unterziehen.

Den Backofen auf 140 Grad (Umluft) vorheizen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit zwei Teelöffeln ca. 24 Teighäufchen draufsetzen. Übrige Walnüsse hacken und aufstreuen. Im Ofen (Mitte) 20-30 Minuten backen.



Guten Appetit!

wünscht Ihre Ölmühle Illingen