



Müslikekse

Zutaten für 24 Kekse

Zubereitung: 15 Minuten | **Backzeit:** 12 Minuten

Zutaten:

2 Eier
 100 g Wasser
 50 g Marillen (getrocknet)
 30 g Leinsamen
 200 g Haferflocken (kernig)
 100 g Kerne (Sonnenblumen /
 Kürbis)
 50 g Cranberries (getrocknet)
 1 TL Vanilleextrakt
 1 Prise Salz
 0,5 TL Zimt



Zubereitung:

Tipp:

Wenn du die Müslikekse etwas süßer backen möchtest, dann nimm mehr Aprikosen. Ich finde sie allerdings perfekt.

Püriere die Eier mit dem Wasser, den Aprikosen und der Hälfte der Leinsamen.

Füge nun die restlichen Zutaten hinzu und rühre die Masse gut durch.

Tipp: Statt Aprikosen können auch getrocknete Feigen verwendet werden. Statt der Sonnenblumenkerne kannst du auch Kürbiskerne oder Ähnliches verwenden. Falls du die Müslikekse vegan zubereiten willst, ersetzt du die zwei Eier durch 2 Bananen.

Setze nun mit einem mittleren Eisportionierer (4 cm Durchmesser) kleine Häufchen auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech und drücke sie mit der Hand leicht flach.

Backe die Kekse im vorgeheizten Ofen bei 170°C Heißluft für etwa 10-12 Minuten.

Lasse sie abkühlen und verpacke sie luftdicht. So sind sie mehrere Tage haltbar.