



Apfelkleckse

Auch lecker mit Birnenstücken
anstatt Apfel!



Zubereitung

1. Ofen vorheizen

Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

2. Äpfel waschen

Äpfel waschen, Kerngehäuse entfernen, schälen und in kleine Würfel schneiden, dann mit Zitronensaft beträufeln.

3. Trockene Zutaten hinzufügen

Trockene Zutaten vermischen, dann Butter, Dattelsüße und die Milch hinzufügen und vermengen.

4. Apfelstücke untermischen

Apfelstücke untermischen und bei Bedarf noch etwas Milch nachgießen.

5. Kleckse formen

Mit feuchten Händen 20–25 Kleckse formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.

6. Warm servieren

Im Ofen 15–20 Minuten backen.

Zutaten

- 100g Äpfel
- Zitronensaft
- 120g feine Haferflocken
- 50g gemahlene Mandeln
- 50g Dickelvollkornmehl
- 1 Prise Zimt
- 1 TL Vanillepulver (Pudding)
- 1 TL Backpulver
- 40g weiche Butter oder Margarine
- 2 TL Dattelsüße
- 100 ml Milch

