



## WEIHNACHTLICHE APFEL-NUSS-MÄNNCHEN

Weihnachten naht mit Riesenschritten und da sollen natürlich auch die felligen Weihnachtselfen feine Kekse bekommen.

Daher gibt es hier in den nächsten Wochen verschiedene Rezepte um die Fellnasen in der Weihnachtszeit (und auch danach) zu verwöhnen.

Bei den süßen Silikonformen konnte ich nicht vorbei gehen und musste sie natürlich sofort ausprobieren.

Für die 🎄 **WEIHNACHTLICHEN APFEL-NUSS-MÄNNCHEN** 🎄 brauchst Du nur folgende

### ZUTATEN:

- 15g Butter, geschmolzen
- 1 Ei, Größe M (~ 55g)
- 25g Apfelmark oder Apfelmus ohne Zucker
- 15g gemahlene Nüsse
- 15g Kokosflocken
- 15g Buchweizenmehl
- 5-10g Kokosmehl
- Apfelmark oder Mehl nach Bedarf bis die Konsistenz passt – der Teig sollte wie ein Rührteig sein (nicht zu flüssig)

### ZUBEREITUNG:

o den Backofen auf 150 Grad Ober/Unterhitze vorheizen

o alle Zutaten zu einem glatten Teig pürieren und die Konsistenz mit Mehl oder Wasser so einstellen, dass der Teig in etwa wie ein Rührteig ist

o den Teig in die Silikonformen füllen und glatt streichen. Die Menge ergab 3 Formen (ich hab ja nur einen Genießer, der alles kosten muss 😊 )

o ca. 30 Minuten lang bei 150 Grad backen – da sich Öfen unterscheiden und auch nicht jeder diese Backmatte hat, bitte immer gut beobachten, da die Backzeit variieren kann

o danach die Temperatur auf 60 Grad reduzieren und noch etwas weiter trocknen

o man kann sie komplett durchtrocknen oder doch halbweich lassen – wie es beliebt

**Viel Spaß beim Ausprobieren ❤️ und gemeinsamen Genießen....**

