

Walnuss- Apfel Küchlein

Zutaten

- 60 g Haferblock
- 2 EL Leinmehl + 6 EL Wasser, quellen lassen
- 80 g Kokosblütenzucker
- 100 g Äpfel, in kleinen Stücken
- 100 g Hafermehl
- 1 TL Weinsteinbackpulver
- ½ TL Zimt
- ¼ TL Muskat
- 40 g Walnushälften zerdrückt
- 40 g Cranberrys, getrocknet
- 500 g Wasser
- Kokosraspel zum bestreuen

Walnuss- Apfel Küchlein

Zubereitung

- 6 Förmchen gut einfetten.
- Leinmehlmischung, Kokosblütenzucker und Haferblock in einer Schüssel verrühren.
- Äpfel, Mehl, Backpulver, Zimt und Muskat zugeben, und verrühren.
- Walnüsse und Cranberrys zugeben, unterrühren und in die vorbereiteten Förmchen füllen.
- 25 Minuten 180°C im Ofen backen.
- Küchlein entweder vorsichtig aus den Förmchen lösen und warm servieren oder auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, mit Kokosraspel bestreuen und kalt servieren.