

## Apfel-Toffee-Kekse



### Zutaten:

- 40g getrockneter Apfel/Apfelringe
- 90g Toffeebonbons (z.B. Sahne Muh Muhs)
- 75g Apfelmus ungesüßt
- 100g brauner Zucker
- 30g weißer Zucker
- 225g Mehl (oder halb Dinkel halb Weizen)
- 2 Eigelb
- Prise Salz
- 50g gemahlene Mandeln

### Zubereitung:

Apfelringe und Toffeebonbons hacken. Alle Zutaten miteinander vermischen, am Ende die Apfelstückchen und die Toffeestückchen unterheben. Teig zu Kugeln rollen und platt drücken. Bei 190 Grad Ober – und Unterhitze 9 bis 10 Minuten backen.

