

# Apfel-Rauten

## Zutaten

- 1 Orange (unbehandelt)
- 2 Äpfel
- 50g Schokolade 70%
- 120g Butter
- 3 EL Zucker
- 2 TL Vanillinzucker
- 3 Eigelb
- 1/8 l Milch
- 200g Weizen-Vollkornmehl
- 3 TL Backpulver
- 100g Haferflocken
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 75g gemahlene Mandeln

## Zubereitung

1. Backofen 200°C (Ober- u. Unterhitze) vorheizen.
2. Backpapier auf Backblech legen.
3. Schale von Orange sehr fein abreiben und Saft auspressen.
4. Äpfel waschen, schälen, entkernen und grob raspeln. Etwas vom Orangensaft darüber träufeln.
5. Schokolade fein reiben.
6. Butter mit dem Zucker und der Vanillinzucker schaumig schlagen.
7. Eigelb unterschlagen.
8. Milch, Mehl, Backpulver, Haferflocken, Lebkuchengewürz, Mandeln untermengen.
9. geriebene Äpfel und Schokolade draufgeben.
10. Eiweiß steif schlagen und alles mit dem Teig unterheben.
11. Teig auf Backblech streichen und ca. 40 Min. backen.
12. nach dem Backen auskühlen lassen und in Rauten schneiden.