



Fruchtig-softe Nusskekse

Zutaten



4 getrocknete Datteln, 4 getrocknete Aprikosen,
1 kleine Banane,
1 EL Rosinen, 1 EL gehackte Mandeln,
2 EL gemahlene Haselnüsse,
1 Messerspitze Zimt & 1 Messerspitze Muskatnuss

Zubereitung

Backofen auf 160° C (Umluft: 140° C) vorheizen. Datteln und Aprikosen fein hacken. Banane schälen, mit einer Gabel zerdrücken und mit Rosinen, Mandeln, Haselnüssen, Trockenfrüchten, Zimt und Muskatnuss verrühren.

Teig auf 8 Silikon-Muffinförmchen verteilen, im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten backen und ca. 15 Minuten auskühlen lassen.
Fruchtig-softe Nusskekse servieren.