



Bucheckern-Crumble:

Zutaten

8-9 Äpfel schälen, in Spalten schneiden und in eine ausgebutterte Form legen.

100 g Haselnusskerne

eine Hand voll geschälte Bucheckernkerne grob hacken.

100 g Butter

50 g Zucker

100 g Mehl

100 g Haferflocken und

1-2 Eigelb zu Streuseln verkneten und über die Äpfel verteilen.

Zubereitung

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C etwa 25 Minuten backen. Dazu passt Schlagsahne oder Vanilleeis.

Wenn Bucheckern mit heißem Wasser übergossen werden, lassen sie sich diese besser schälen, da die Schale weicher wird.



Haselnuss-Bucheckernkekse

Zutaten

180 g Mehl
100 g Haselnüsse, gemahlen
Eine Hand voll gehackte Bucheckern
80 g weiche Butter
2 Eier
50 g Zucker
½ Pck. Backpulver

Zubereitung

Backpulver, gemahlene Haselnüsse und gehackte Bucheckern vermischen und der Butter-Ei-Zucker-Masse zugeben und weiter verrühren. Mit einem Löffel kleine Kleckse (ca. 2 cm Durchmesser) abstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, ggf. flach drücken. Diese dann bei 200 Grad ca. 8- 10 Minuten backen. Die angegebenen Zutaten ergeben ca. 50 Cookies.