



Lebendiges Land
Ökologische Produkte

Backzeit mit dem Lebendigen Land KW50 | 2020

Bratapfel Cookies

Rezept für ca. 20 Kekse

Zutaten

- 2 Äpfel
- 125 g Butter
- 150g brauner Zucker
- 1 Ei
- 150g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 2 TL Zimt
- 1 Pck. Vanillezucker

Zubereitung

Äpfel waschen, das Kerngehäuse entfernen und würfeln. Die Apfelstücke mit 1 EL Butter etwa 2 Minuten anbraten und abkühlen lassen.

100g Butter in einem Topf zerlassen, Zucker einrühren und schmelzen.

Ofen auf 200°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Ei schaumig schlagen und Butter-Zucker-Mischung unterrühren.

Mehl, Backpulver, Zimt und Vanillezucker mischen und nach und nach hinzufügen. Im Anschluss die angebratenen Äpfel unterheben.

2 Backbleche mit Papier auslegen. Den Teig mit Hilfe von 2 Löffeln auf die Bleche setzen (etwa walnussgroße Portionen). Dann ca. 12 Minuten backen.

Die Bratapfel Cookies schmecken ganz frisch am besten, sind aber auch ein paar Tage haltbar (werden jedoch etwas weicher).