

Cookies, die jeder akzeptiert

Apfel-Zimt-Kekse

Komponenten

1 Ei
2 Äpfel
100 g Butter (zimmerwarm)
190 g Mehl
130 g gemahlene Mandeln
Abrieb einer ½ Bio-Zitrone

1 gehäufte TL Backpulver
120 g brauner Zucker
1 Prise Zimt (nach Geschmack)

Add-ons

Puderzucker
Zimt

Werkzeuge

2 Schüsseln
Handmixer
Messer
Backblech
Backpapier



35 min



ca. 20 Cookies



einfach

Anleitung

Den Backofen auf 180°C anpingen. Die Zitronenschalen abreiben und mit den zerkleinerten Äpfeln mergen.

Als Nächstes zwischen der zimmerwarmen Butter, dem Zucker und dem Ei in einer Rührschüssel eine Verbindung herstellen und cremig aufschlagen.

Das Mehl mit den gemahlene Mandeln, dem Backpulver und Zimt portionsweise hinzufügen und die Masse verbinden.

Zum Schluss die Äpfel separat leicht ausdrücken und zusammen mit dem Zitronenabrieb in die verbundene Masse geben.

Die fertige Masse partitionieren und in walnussgroße Kugeln formen, platt drücken und mit genügend Abstand auf das Backblech legen.

Tipp: Mit etwas Mehl an den Händen lassen sich die Cookies besser formen.

Bei ca. 195°C Ober-/Unterhitze für 10 Minuten zur Zwischenablage in den Ofen einfügen, bis sie goldbraun und knusprig gebacken sind.

Die fertigen Apfel-Zimt-Kekse noch ein wenig auskühlen lassen, nach Belieben mit einem Layer Puderzucker und Zimt bestäuben und noch lauwarm oder kalt genießen.

Achtung: Stapeln Sie nicht zu viele Kekse übereinander, um einen Stack-Overflow zu verhindern! ;)

