

Rezept

Apfel-Rosinen-Häufchen

Ein Rezept von Apfel-Rosinen-Häufchen, am 25.04.2024

Zutaten

200 g Mehl	75 g Zucker
1/4 TL Salz	1 Ei
100 g kalte Butter	250 g säuerliche Äpfel
1 EL Zitronensaft	3 EL Ahornsirup
50 g Rosinen	Puderzucker zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 55 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Zwei Bleche mit Backpapier belegen. Mehl, Zucker, Salz, Ei und Butter zu einem krümeligen Teig rühren.
2. Äpfel waschen, grob raspeln, mit Zitronensaft, Ahornsirup und Rosinen mischen und unter den Teig rühren. Mit Teelöffeln kleine Portionen auf das Backpapier setzen. Im Backofen (Mitte) in 10-12 Min. goldgelb backen. Lauwarm mit Puderzucker bestreuen.