

Rezept

# Apfel-Crumble Kekse

Ein Rezept von Apfel-Crumble Kekse, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> Mehl	<b>120 g</b> Zucker
<b>2 TL</b> Vanillezucker	<b>1/2 TL</b> Zimtpulver
<b>1/2 TL</b> Backpulver	<b>125 g</b> kalte Butter (in Würfeln)
<b>1</b> Apfel	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal, 3 g F, 1 g EW, 8 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Mehl, Zucker, Vanillezucker, Zimt- und Backpulver in eine Schüssel geben und locker mischen.
2. Die kalte Butter dazugeben und alle Zutaten mit den Quirlen des Handrührgeräts zu Streuseln verarbeiten. Den Apfel schälen und auf einer Küchenreibe bis auf das Kerngehäuse grob dazureiben. Zügig und locker unter die Streusel heben.
3. Mit einem Esslöffel etwas Streuselmischung abnehmen und als kleines Häufchen auf das Backblech setzen. Mit den Händen leicht zusammendrücken. Ca. 40 Teighäufchen mit etwas Abstand zueinander auf die Bleche setzen.
4. Die Apfel-Crumbles im Ofen (Mitte) pro Blech ca. 15 Min. goldbraun backen. Herausnehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.