

Rezept

# Apfel-Rosinen-Häufchen

Ein Rezept von Apfel-Rosinen-Häufchen, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>200 g</b> Mehl	<b>75 g</b> Zucker
<b>1/4 TL</b> Salz	<b>1</b> Ei
<b>100 g</b> kalte Butter	<b>250 g</b> säuerliche Äpfel
<b>1 EL</b> Zitronensaft	<b>3 EL</b> Ahornsirup
<b>50 g</b> Rosinen	Puderrucker 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 Puderrucker bestreuen.