

Rezept

Bratapfel-Cookies

Ein Rezept von Bratapfel-Cookies, am 20.04.2024

Zutaten

| | |
|---|------------------------------|
| 2 mittelgroße Äpfel (z. B. Elstar) | 50 g Mandelstifte |
| 150 g weiche Butter | 50 g brauner Zucker |
| 1 Ei (M) | 125 g Mehl (Type 405) |
| 1 TL Backpulver | 1 TL Zimtpulver |
| 50 g Rum-Rosinen | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal, 8 g F, 2 g EW, 15 g KH

Zubereitung

1. Die Äpfel waschen, entkernen, mitsamt der Schale in kleine Würfel schneiden und diese mit den Mandeln in 1 EL zerlassener Butter anbraten. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

2. Den Ofen auf 180° vorheizen. Restliche Butter mit braunem Zucker cremig schlagen, dann das Ei unterrühren. Mehl mit Backpulver und Zimt mischen und unter die Buttermasse rühren. Danach die gebratene Apfel-Mandel-Mischung sowie die abgetropften Rum-Rosinen unter den Teig heben.

3. Den Teig zunächst zu pflaumengroßen Kugeln rollen, diese mit ca. 5 cm Abstand zueinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und etwas flach drücken. Die Cookies im heißen Ofen in etwa 25 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.