Rezept

Schnelle Rosinen-Apfel-Cookies

Ein Rezept von Schnelle Rosinen-Apfel-Cookies, am 19.05.2025

Zutaten

50 g	Rosinen
150 g	Mehl
2	kleine süßsaure Äpfel (ca. 00 g)
100 g	Zucker
1	zimmerwarmes Ei (M)
5 EL	Calvados (ersatzweise Apfelsaft)
1/2 TL	Backpulver
100 g	weiche Butter
1 Prise	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal

Zubereitung

1. Rosinen und Calvados in einem kleinen Topf erhitzen, dann abgedeckt 10-15 Min. marinieren lassen. Inzwischen den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen, klein würfeln und unter die Rosinen mischen.

2. Butter mit Zucker und Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts kräftig verrühren. Ei dazugeben und alles cremig schlagen. Dann die Mehlmischung auf einmal dazugeben und rasch unter die cremige Masse arbeiten, die Rosinen-Apfel-Mischung samt Calvados untermengen.

3. Nach und nach mit zwei Teelöffeln etwas Teig abnehmen und mit ausreichend Abstand als walnussgroße Häufchen auf die Backbleche setzen. Die Bleche nacheinander in den Ofen (Mitte) schieben und die Plätzchen in 15-17 Min. goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.