



## Apfel-Zimt-Kekse

### Description

Menge: 40 Stück  
Zutaten

250 Gramm Weizenmehl  
1/2 Teelöffel Backpulver  
80 Gramm Zucker  
etwas Vanilleschote oder Vanilleextrakt  
1 mittelgroßes Ei  
100 Gramm Apfelmus alternativ: 125 Gramm Butter  
1/2 Stück Apfel

Zimtzucker oder Zuckerguss zum Wälzen bzw. Bestäuben nach dem Backen

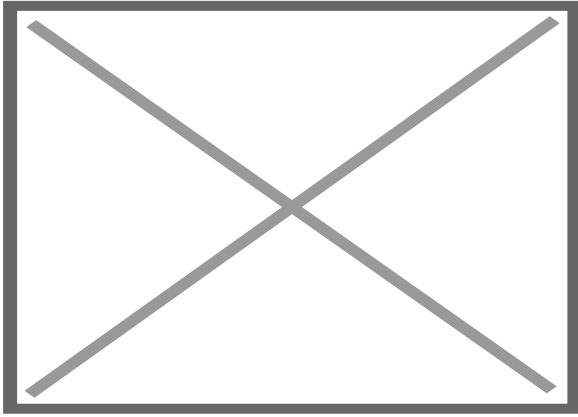
### Zubereitung

Für den Plätzchenteig zunächst Ei mit Zucker und Vanille verquirlen, Apfelmus dazu, nach und nach Mehl mit Backpulver unterrühren. Auf keinen Fall mehr Apfelmus nehmen, da der Teig sonst zu flüssig bzw. feucht wird.

Rosinen und Gewürz unter den Teig kneten. Teig eine halbe Stunde bis Stunde kühl stellen, geht aber auch ohne. Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Keksteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche bzw. einer passenden Backunterlagen auswellen. Entweder Plätzchen ausstechen oder kleine Teigkugeln formen, jeweils ein Apfelstückchen auf die Kugel geben, mit Teig umhüllen, nochmals zu einer Kugel rollen und auf ein Blech legen.

Kekse bzw. Kugeln 15 bis 20 Minuten backen (die normalen Kekse mit Butter brauchen kürzer, etwa 10 Minuten). Mit etwas Zuckerguss bestreichen oder mit etwas Zitronensaft und dann in Zimtzucker wälzen.



**Category**

1. Kuchen und Kekse

**Date Created**

November 6, 2021

**Author**

jeanny

*default watermark*