

Saftige Apfelkekse



Die ersten Plätzchen...

Ich probiere dieses Jahr neue Plätzchenrezepte aus. Davon brauchen wir unbedingt noch mehr in unserer „Schmeck den Süden“-Rezeptdatenbank. Das erste Rezept hat frische Äpfel als Hauptzutat und ist deswegen sehr saftig. Köstlich mit einer Prise Muskatnuss und Zimt.

Viel Spaß beim Nachbacken mit unserem ersten Plätzchenrezept 2020:

Zutaten

- 2 Äpfel
- 250 g Mehl
- 100 g weiche Butter
- 2 Eier
- 70 g Haselnüsse oder Walnüsse, gehackt
- 50 g Apfelringe, getrocknet
- 50 g Zucker
- 4 El Apfelsaft

- 2 cl heimischer Rum oder Schwarzwälder Williamsbirne g.g.A.
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Tl Backpulver
- 1 Tl Honig
- 1 Tl Zimt
- 1 Prise Salz
- Eine Prise gemahlene Muskatnuss

Zubereitung

Die getrockneten Apfelringe fein würfeln, in ein Glas drücken und mit heimischem Rum (oder Schwarzwälder Williamsbirne g.g.A.) und Apfelsaft beträufeln.

Nun Butter, Zucker, Honig, Vanillezucker und Ei in einer Schüssel 5 Minuten schaumig schlagen.

Das Mehl mit Backpulver, Salz und den Gewürzen mischen und unter die Masse mischen.

Anschließend die Äpfel vierteln, schälen, entkernen und in sehr feine Würfel schneiden.

Danach die Nüsse, die frischen Apfelstücke und die eingeweichten Apfelstückchen unter den Teig rühren.

Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Zwei Bleche mit Backpapier auslegen.

Mit einem Esslöffel den Teig portionieren und zu Kugeln rollen und die Kugeln auf das Blech legen und anschließend im Ofen ca. 12-15 Minuten goldgelb backen. Die Apfelkekse leicht abkühlen lassen.

Tipp: Mit Apfelmus als Dip servieren.