Apfelkekse mit Zimt

Das Rezept von den Apfelkeksen mit Zimt passt wunderbar in die Herbst-, Advents- und Weihnachtszeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 1,2 h

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 45 min

Gesamtzeit: 2,1 h



Zutaten

Sonstiges

1 Stk.	Ausstechförmchen (Apfel ca. 4-5 cm)
1 Stk.	Ausstechförmchen (Rund ca. 1 cm)

Für den Teig

225 g	Butter (kalt)
125 g	Zucker
1 Prise	Salz
1 Stk.	Ei (Größe M)
375 g	Mehl
Nach Belieben	Zimt

Zum Bestreichen

Nach Belieben	Apfelgelee (mit oder ohne Stückchen)

Zum Bestäuben

Nach Belieben	Staubzucker

Zubereitung

1. Für die **Apfelkekse mit Zimt** die Butter in Stücken, den Zucker, das Ei, das Mehl, das Salz

und nach Belieben etwas Zimt in eine Schüssel geben.

2. Dann alle Zutaten mit den Händen zu einen gleichmäßigen, glatten Teig verkneten. Diesen anschließend in etwas Alufolie wickeln und ca. 45 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

3. Als nächstes 1-2 Backbleche mit Backpapier auslegen und den Ofen rechtzeitig auf ca. 175 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

4. Nun die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben und den Teig ca. 2-3 mm dick auswalken.

5. Jetzt mit dem Ausstechförmchen Apfel-Kekse aus dem Teig ausstechen.

6. Dann bei der Hälfte der Teiglinge jeweils mit einem kleinen runden Gegenstand ein Wurmloch in eine Ecke des Apfels ausstechen. Das geht zum Beispiel sehr gut mit der Spitze einer Lochtülle.

7. Diese hinterher vorsichtig auf ein Backblech setzen und im Ofen ca. 10 Minuten backen. Die Kekse sollten bis zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen. Den Backvorgang so lange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist, dabei den Teig aber immer auf ein kaltes Backblech setzen.

8. Danach jeweils einen Apfelkeks mit etwas Apfelgelee bestreichen und einen weiteren Apfelkeks mit Wurmloch darauf setzen, sodass man hinterher einen gefüllten Doppelkeks hat. Bei einem Apfelgelee mit Stückchen kann dabei ruhig ein Apfelstückchen aus dem Wurmloch herausschauen. Das schaut hübsch aus und die Kekse schmecken mit Stückchen besonders fruchtig.

9. Letztendlich die Apfelkekse mit etwas Staubzucker bestäuben und auf einem Keksteller servieren. Die Menge ergibt mindestens 45 Doppelkekse.

Jetzt auch als Buch
"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"
30 traditionelle Rezepte hier bestellen



Tipp

Die Apfelkekse mit Zimt am besten kühl und trocken in einer Blechdose aufbewahren.