Einfache Apfelkekse

Die einfachen Apfelkekse sind mit diesem Rezept rasch gebacken und schmecken wunderbar fruchtig und saftig.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

2 Stk.	Äpfel (ca. 300 g)
80 g	Butter
60 g	Zucker
0.5 Packungen	Vanillezucker
2 Stk.	Eier
200 g	Mehl (Type 405)
50 g	Haferflocken
2 TL	Backpulver
1 TL	Zimt

Zubereitung

1. Für die **einfachen Apfelkekse** die Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in sehr kleine Stücke schneiden. Den Backofen auf 200 °C Heißluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.

2. Die Butter mit Zucker und Vanillezucker cremig aufschlagen. Die Eier einzeln zugeben und gut unterrühren. Das Weizenmehl mit Haferflocken, Zimt und Backpulver vermischen und portionsweise unter die Teig-Masse rühren. Die Apfelstücke hinzugeben und unter den Teig heben. Mit einem Esslöffel Häufchen mit Abstand auf das Backblech setzen. Die einfachen Apfelkekse im Ofen auf mittlerer Schiene zirka 10 Minuten goldbraun backen. Vom Backofen nehmen und auskühlen lassen.

Tipp