

## Apfel - Kekse 1

Kategorien: Plätzchen, Früchte

Zutaten für: 20 Portionen

60	Gramm	Zucker
1/2	Pack.	Vanillezucker
2		Eier
100	Gramm	Margarine
250	Gramm	Mehl
1/2	Pack.	Backpulver
2		Apfel
20	Gramm	Puderzucker

### Anleitung:

Die Plätzchen lassen sich unkompliziert und schnell backen. Sie schmecken sogar warm sehr gut. Zucker mit Vanillezucker, Eiern und Margarine verrühren. Mehl mit Backpulver mischen und darunter rühren. Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien, in kleine Stücke schneiden und unter den Teig mischen. Eßlöffelweise auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Im vorgeheizten Ofen bei 200° Umluft, auf der mittleren Schiene ca. 10 Minuten backen. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben. Apfelkekse schmecken frisch am besten. Wenn man sie in einer Dose aufbewahrt, werden sie weicher.

10 min Zub. - 20 min Gesamt

108 Kcal pro Portion