

Apfel - Kokos - Makronen

Kategorien: Plätzchen, Makronen

Zutaten für: 1 Rezept

FÜR DEN TEIG

125	Gramm	Weizenmehl
2		Gstr. TL Backpulver
125	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillin-Zucker
1		Ei
125	Gramm	Weiche Butter
125	Gramm	Kokosraspel
125	Gramm	Haferflocken
50	Gramm	Kleingeschnittene, getrocknete Apfelringe
60	Gramm	Korinthen
6	Essl.	Rum

Anleitung:

Für den Teig das Mehl mit dem Backpulver mischen, in eine Rührschüssel sieben. Den Zucker, Vanillin-Zucker, Ei und Butter hinzufügen. Alle Zutaten mit dem Handrührgerät mit Rührbesen zuerst auf der niedrigsten, dann auf der höchsten Stufe in etwa 3 Minuten zu einem glatten Teig verrühren. Die Kokosraspeln und Haferflocken unter den Teig rühren. Apfelringe, Korinthen und Rum mischen, zuletzt unter die Masse rühren. Den Teig mit 2 Teelöffeln in knapp walnussgroßen Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen, in den Backofen schieben.

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Backzeit: 15 Minuten

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)

Gas: etwa Stufe 3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 15 Minuten.