

Apfelmuss - Kekse

Kategorien: Plätzchen, Backmischung

Zutaten für: 1 Rezept

1	Tasse	Helle Rosinen
3/4	Tasse	Weinbrand; ca.
1	Pack.	Gewürzkuchen Fertigmischung
1/2	Tasse	Rapsöl
1/2	Tasse	Apfelmus
1	groß.	Ei

Anleitung:

Ofen auf 175° vorheizen. Rosinen in einer kleinen Schüssel mit dem Weinbrand knapp bedecken. Beiseite stellen und 10 Min. quellen lassen. Kuchenmischung nach Packungsanweisung zubereiten. Öl, Apfelmus und Ei beigeben. Rosinen abtropfen lassen und unter den Teig heben. Mit Löffel Teighäufchen im Abstand von 5 cm auf ungefettete Bleche setzen. Etwa 12-15 Min. goldgelb backen. Auf Kuchengitter abkühlen lassen.