

Caramel - Apfel - Cookies

Kategorien: Plätzchen, Cookies

Zutaten für: 1 Rezept

140	Gramm	Haferflocken
220	Gramm	Mehl
1	Prise	Salz
1	Teel.	Backpulver
150	Gramm	Weiche Butter
220	Gramm	Brauner Zucker
		Je 1 TL Vanillezucker und Zimt
2	Essl.	Milch
1		Ei
200	Gramm	Sehr kleine, frische Apfelstückchen
150	Gramm	Getrocknete Apfelringe, feingehackt

Anleitung:

Mehl, Haferflocken und Salz mischen. Butter und Zucker schaumig rühren, Ei, Zimt, Vanillezucker und Milch gut daruntermischen, dann die Apfelstücke und die Mehlmischung dazugeben und durchrühren. Mit einem Löffel walnussgroße Portionen auf ein gefettetes Backblech setzen und bei 180 Grad etwa 12 bis 15 Minuten backen.

Zu diesen Keksen passt folgende Glasur: 150 g Zucker in einem schweren Topf karamelisieren lassen, mit 5 Esslöffeln Sahne und 2 Esslöffeln Ahornsirup ablöschen und etwas abgekühlt über die Kekse träufeln.