

Feine Apfel-Hafer-Cookies mit Karamell

Kategorien: Plätzchen, Früchte

Zutaten für: 30 Portionen

75	Gramm	Haferflocken (fein)
110	Gramm	Mehl
1	Prise	Salz
1/2	Teel.	Backpulver
1	Stück	Apfel (rot, klein)
100	Gramm	Apfelringe (getrocknet)
60	Gramm	Butter(oder Margarine (weich))
110	Gramm	Zucker (braun)
1	Stück	Ei (M)

Anleitung:

1. Schritt Backofen auf 180 °C vorheizen. Apfel vierteln, Kerngehäuse entfernen. Frischen Apfel und Apfelringe fein würfeln. Haferflocken, Mehl, Salz, und Backpulver in einer Rührschüssel vermischen.

2. Schritt Weiche Butter oder Margarine mit dem braunen Zucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät cremig verrühren. Ei, Vanillepulver und Milch unterrühren. Jetzt die Apfelwürfel unter die Masse heben, dann die Mehlmischung nach und nach zugeben und alles gut verrühren.

3. Schritt Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Vom Teig mit zwei Teelöffeln etwa walnussgroße Nocken abstechen und auf das Backblech setzen. Etwa 15 Minuten backen, dann herausnehmen und abkühlen lassen. Ahornsirup mit der Sahne vermischen. Zucker in einem kleinen Topf hellbraun karamellisieren lassen. Mit der Ahorn-Sahne ablöschen und kurz aufkochen lassen. Etwas abkühlen lassen, dabei immer wieder umrühren und die Cookies damit verzieren.