

Bratapfel Cookies

Zutaten

- 5 Äpfel
- 75 g Butter
- 1 Ei
- 150 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 EL Haferflocken
- 1 EL Rosinen
- 1 Prise Zimt



1. Wasche die Äpfel, schneide sie in grobe Stücke oder raspel sie grob.
2. Gib 50 g Butter in eine Pfanne und dünste die Äpfel gut darin an, bis sie richtig weich und saftig sind.
3. Rühre die restliche Butter mit dem Ei schaumig. Mische dann das Mehl und Backpulver unter.
4. Heize den Backofen auf 175°C Ober- und Unterhitze vor.
5. Mische den Teig mit der Bratapfelmasse und gib Zimt und Rosinen hinzu.
6. Gib mit Hilfe eines Teelöffels kleine Teig-Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Backe die Bratapfel-Cookies für 10-12 Minuten.

Unsere Empfehlung für Dich:



BACKEN FÜR KLEINE HÄNDE
MUFFINS, SNACKS, BROT & BRÖTCHEN
GANZ OHNE INDUSTRIEZUCKER

» ZUM SHOP

erhältlich unter <https://www.familienkost.de/shop/>