



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 raspele 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.
4. Rühre nun Mehl und Backpulver unter die Butter-Eier- Mischung.
5. Heize den Backofen auf 175°C Ober- und Unterhitze vor.
6. Mische den Teig mit der Bratapfelmasse und gib Zimt und Rosinen hinzu.
7. Gib mit Hilfe eines Teelöffels kleine Teig-Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
8. Backe die Bratapfel-Cookies für 10-12 Minuten.

Unsere Empfehlung für Dich:



breirezept.de
BABY, BREI UND FINGERFOOD

Ein Rezept von Breirezept.de

© Jenny Böhme

<https://www.breirezept.de>

BACKEN FÜR KLEINE HÄNDE

MUFFINS, SNACKS, BROT & BRÖTCHEN
GANZ OHNE INDUSTRIEZUCKER

» ZUM SHOP

The image shows a promotional banner for a book titled 'Backen für kleine Hände'. On the left, there are three circular images of different baked goods: a stack of pancakes, a bowl of bread rolls, and a bowl of muffins. On the right is the book cover, which features a collage of various breads and pastries. The text on the banner includes the title 'BACKEN FÜR KLEINE HÄNDE', the subtitle 'MUFFINS, SNACKS, BROT & BRÖTCHEN GANZ OHNE INDUSTRIEZUCKER', and a button that says '» ZUM SHOP'.

erhältlich unter

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