



Bratapfel Cookies



Bratapfel-Cookies: zuckerfreies Backrezept (nicht nur für Baby und Kleinkind)

Mmmmh, wenn ihr auch gern in den himmlischen Genuss warmer Bratapfel-Cookies kommen möchtet, dann solltet ihr mal dieses Rezept ausprobieren. Es enthält keinen Zucker und eignet sich bereits für das Baby ab Beikostreife, aber ebenso für alle anderen großen und kleinen Naschkatzen. Die Zubereitung ist recht einfach, so dass sich dieses Rezept auch für Backanfänger eignet. Außerdem geht es schnell. Da der Teig keine Ruhezeit benötigt und auch nicht ausgerollt und ausgestochen werden muss.

Die fertigen Bratapfel-Cookies halten sich in einer geschlossenen Dose etwa eine Woche, bei uns sind sie aber immer viel schneller verputzt ;-). Meine Kinder lieben sie auch als gesunden Snack in der [Brotdose für Schule und Kindergarten](#).

Die Bratapfel-Cookies erhalten ein feines Aroma durch eine Prise [Ceylon-Zimt*](#) (der für das Baby in dieser Menge absolut ok ist). Toll ist auch ein leckeres Lebkuchengewürz.

Und weil immer wieder die Frage kommt: Ja, du kannst die Bratapfel-Cookies auch mit fertigem Apfelmus zubereiten.

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



Wasch die Äpfel gut ab und schneide sie sie in grobe Stücke oder raspele sie grob. Wenn du die Schale verwendest, werden die Kekse aromatischer. Du kannst deine Äpfel aber genauso gut schälen.

Gib 50 g Butter in eine Pfanne und dünste die Äpfel gut darin an, bis sie richtig weich und saftig sind.

Die restliche Butter rührst du mit dem Ei schaumig und mischst das Mehl und Backpulver unter. Heize den Backofen auf 175°C Ober- und Unterhitze vor.

Verrühre dann den Teig mit der Bratapfelmasse, gib den Zimt und die Rosinen hinzu und setze kleine Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech.

Nun backen deine Bratapfel-Cookies schließlich für 10-12 Minuten und verströmen dabei einen himmlischen Duft.

Die Bratapfel-Cookies lassen sich auf vielfältige Weise variieren: du kannst ein paar Mandelstifte hinzugeben, sie mit etwas Zucker oder einem Tütchen Vanillezucker süßen, einen Teil der Äpfel durch Birnen ersetzen oder Vollkornmehl für etwas mehr Biss verwenden.

Unsere Empfehlung für Dich:

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

» ZUM SHOP

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



breirezept.de
BABY, BREI UND FINGERFOOD

Ein Rezept von Breirezept.de

© Jenny Böhme

<https://www.breirezept.de>

erhältlich unter

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

Hier findest du ein weiteres [Bratapfel-Rezept für das Baby](#).