



## Apfelkekse

Diese leckeren Kekse sind schnell gemacht. Am besten schmecken Sie frisch vom Blech 😊

Man kann sie sehr gut mit Kindern backen, ich habe Sie mit meiner 3-jährigen Enkeltochter gemacht, mit Äpfeln aus dem Garten meiner Mutter.

### Zutaten:

- ✓ 100 g Butter
- ✓ 1 gehäufte Msp. Vanille-Zucker
- ✓ 30 g Rohrohrzucker
- ✓ 2 Eier (Größe M)
- ✓ 2-3 EL Orangensaft
- ✓ 250 g Dinkelmehl 630
- ✓ 3 gestrichene TL Backpulver
- ✓ 2 mittelgroße Äpfel (z. B. Elstar oder Boskop)
- ✓ evtl. noch etwas Wasser, je nachdem, wie fest der Teig ist

### Zubereitung:

1. Butter, Vanille-Zucker und den Rohrohrzucker mit dem Handmixer mit Rührhaken schaumig rühren.
2. Eier und Orangensaft unterrühren.
3. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und nach und nach zu der Masse geben (evtl. vorher durchsieben), untermixen. Je nachdem, wie fest der Teig ist, Wasser zugeben.
4. Die Äpfel schälen und klein raspeln. Anschließend sofort unter die Teigmasse heben.
5. Mit 2 Teelöffeln kleine Kleckse auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech geben. Wer mag, kann die Teigkleckse noch mit Rosinen und gehackten Mandeln versehen. Wir haben in der Zeit, wo das erste Backblech im Ofen war, auf dem zweiten Blech kleine „Igelchen“ gemacht.
6. Die Apfelkekse auf mittlerer Schiene bei 180°C Umluft ca. 10 Minuten goldgelb backen.

Viel Spaß und guten Appetit 😊