

Apfel-Kekse



Noch warm schmecken sie am besten.

Zubereitungszeit: 10 min

Wartezeit:

Backzeit: 10 min

Zutaten

- 75 g Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- 2 Eier (Zimmertemperatur)
- 100 g weiche Butter
- 250 g Mehl
- ½ P. Backpulver
- 2 Äpfel (mittelgroß)
- Etwas Zitronensaft
- Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

1. Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen.
2. Backbleche mit Backpapier belegen.
3. Äpfel schälen und raspeln, mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden.
4. Zucker, Vanillezucker und die Butter cremig rühren.
5. Eier einzeln dazugeben und unterrühren.
6. Mehl und Backpulver mischen, auf die Masse sieben und kurz verrühren.
7. Zum Schluß die Äpfel ausdrücken und unter die Masse heben.
8. Den Teig mit Hilfe von Teelöffeln mit etwas Abstand auf das Backblech geben und für 10 Minuten backen.
9. Danach nur kurz abkühlen, mit Puderzucker bestäuben und warm (oder später oder kalt) genießen.