Nah&Frisch



Karin Pehböck User

Apfelkekse

Kuchen & Gebäck Rezept-Gewinnspiel

Zubereitung

Äpfel schälen, weich dünsten und dann mit dem Gelierzucker zu Marmelade verarbeiten.

Aus dem Mehl, der Butter und dem ersten Teil des Zuckers einen Mürbteig herstellen und ihn etwa 1 h im Kühlschrank rasten lassen.

Danach ausrollen und die Äfpel ausstechen und bei 175 Grad Unter- und Oberhitze hell backen.

Danach 2 Stück mit Apfelmarmelade zusammen kleben.

Mit dem Staubzucker, dem Apfelsaft und der roten Lebensmittelfarbe eine Glasur herstellen und die Kekse damit bestreichen...

ev. noch verzieren :-)

Zutaten

- 1 kg Äpfel
- 1 kg Gelierzucker
- 30 dag Mehl
- 20 dag Butter
- 10 dag Staubzucker
- 1 Msp. rote Lebensmittelfarbe
- 10 dag Staubzucker
- 1 Schuss Apfelsaft