

Apfel-Kekse

Für die Apfel-Kekse brauchst du:

- 3 Eier
- 150 g Zucker (im Originalrezept sind es 375 g)
- 1 Päckchen Vanille-Zucker
- 1 Apfel
- 1 TL Zimt (den habe ich noch dazugegeben)
- 500 g gemahlene Nüsse (ich habe 400 g gemahlene Mandeln und 100g Haselnüsse genommen)
- Backoblaten 50 mm (die habe ich weggelassen)
- Ganz nach deinem eigenen Gusto kannst du die Kekse noch mit ganzen Nüssen, Schokolade oder Mandel- (Haselnuss) Krokant verzieren.

Zubereitung:

1. Die Eier schaumig rühren.
2. Den Zucker und Vanillezucker dazugeben und weiter aufschlagen.
3. Den Apfel schälen und fein raspeln.
4. Zusammen mit den Mandeln / Nüssen zum Ei-Zucker-Gemisch geben und verrühren.
5. Den Teig auf die Oblaten geben oder alternativ kannst du sie, so wie ich als Kugeln aufs mit Backpapier belegte Blech geben und mit einer befeuchteten Gabel plattdrücken.
6. Bei 175°C Umluft bzw. 200 °C Ober-/Unterhitze für ca. 20 – 25 Minuten backen (Bei mir waren es bei 175°C Umluft sogar nicht mal 20 Minuten).
7. Abkühlen lassen und mit weißer Schokolade und Mandelkrokant verzieren.
8. Guten Genuss wünscht Bettina von *diealltagsfeierin.de*