

Bratapfelplätzchen

Zutaten

- 250g Äpfel
- 45g Vanillezucker
- 1 TL Zimt
- 100g Butter
- 1 Ei
- 150g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1/2 TL Salz

Zubereitung

Ofen auf 180° vorheizen.

Die Äpfel waschen und mit Schale in kleine Würfel schneiden. 50g Butter in einem Topf zum schmelzen bringen, dann den Zucker einrühren. Die Äpfel dazu geben, kurz anbraten und etwas köcheln lassen, bis der Zucker karamellisiert. Mit Zimt würzen und abkühlen lassen.

Die anderen 50g Butter mit dem Ei schaumig rühren, dann Mehl, Backpulver und Salz dazu. Zum Schluss die Apfelmasse untermischen.

Mit einem Teelöffel Teighaufen auf 1-2 Bleche geben.

Bei 180°C 16-20 Minuten backen.