

# BRATAPFEL COOKIES

## BRATAPFEL COOKIES

Meine letzten Kekse in der diesjährigen Weihnachtsbäckerei - Bratapfel Cookies! Cookies sind unkompliziert und brauchen nicht viel. Ich habe sie im Prinzip genau so gemacht, wie die Chai Cookies und das Ergebnis waren wunderbar weiche und zarte Cookies. Zimt und Mandeln sorgen zusammen mit klein gebröselten Apfelchips und etwas Apfelmus für das perfekte Bratapfel Aroma!



Zutaten für 30 Cookies:

240g Butter, zimmerwarm

85g brauner Zucker

240ml Orangen-Sirup, z.B. [dieser hier](#)

1 Ei

1 Prise Salz

1/2 Päckchen Backpulver

480g Weizenmehl (Typ 405)

50g Mandelblättchen

4 EL Apfelmus

2 Hand voll Apfelchips

1,5 TL Zimt, gemahlen

Zubereitung:

Zuerst die Apfelchips in einen kleinen Mixer geben und in kleine Brösel verwandeln.



Alle Zutaten für die Cookies in die Schüssel für die Küchenmaschine geben. Zu einem glatten Teig verkneten und 15-20 Minuten ruhen lassen.



Den Teig mit nassen Händen in kleine Kugeln rollen (ca. 3-4cm Durchmesser). Jede Kugel auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech setzen.





Die Teigkugeln mit der Hand flach drücken und den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.



Das Blech mit den Cookies in den Ofen schieben und die Cookies 12-14 Minuten backen. Aus dem Ofen holen und abkühlen lassen.



Die fertigen und vollständig ausgekühlten Bratapfel Cookies in der Keksdose aufbewahren.

Wer möchte naschen?





©katha-kocht.de