

Apfelkekse

Zutaten:

125 g Butter
250 g Mehl
25 g Maisstärke
30 g Staubzucker
1 Pkg. Vanillezucker
1 Ei
50 g festes Joghurt
1/2 TL Weinsteinbackpulver
1 Prise Salz
3 kleine Äpfel und etwas Zimtzucker zum Füllen
Fett fürs Backblech

Zubereitung:

Alle Zutaten (außer den Äpfeln und Zimtzucker) am besten in einer Küchenmaschine zu einem Teig verarbeiten. Dann diesen gut durchkühlen lassen. Die Äpfel schälen (Kerngehäuse entfernen), in dünne Spalten schneiden und diese anschließend mit Zimtzucker bestreuen. Den Teig am besten zwischen zwei Backpapierbögen ausrollen und danach daraus Scheiben ausstechen. Jeweils eine Apfelspalte auf eine Scheibe legen und die andere Teighälfte darüberklappen – die Teigränder gut andrücken. Die Apfelkekse auf einem befetteten Backblech bei 170° C Ober-/Unterhitze ca. 15 Min. goldgelb backen.