

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 Äpfel aussstechen 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