

Bratapfel Muffin Crumble Cookies



Einkaufsliste:

Für die Crumble:

90g Mehl, 70g
Rohrohrzucker, 40g
Butter, 60g gestiftete
Mandeln, 1TL Zimt

Für die Cookies:

260g Mehl
110g Butter
200g Rohrohrzucker
1 Ei
3 EL Naturjoghurt
1/2 TL Vanillemark
1TL Backpulver
1/4 TL Natron
50g Marzipan
1 großer Apfel, in kleine
Würfel geschnitten
1TL Zimt

So wird's gemacht:

Für die Crumble Mehl, Zucker und Mandeln mischen und die harte Butter in kleinen Stücken untergeben, gut vermengen bis ein krümeliger Teig entsteht, beiseite stellen.

Ofen auf 180°C vorheizen.

Für die Cookies Butter und Zucker schaumig schlagen, das Ei unter ständigem Rühren hinzufügen. Joghurt untergeben. Mehl, Vanille, Zimt, Backpulver und Natron mischen und unter ständigem Rühren unter die Masse rühren. Marzipan in kleine Stücke hacken und mit einem Löffel unter die Masse geben - nicht mit Rührgerät!

2 Backbleche mit Backpapier auslegen und den Teig mit Hilfe von 2 Teelöffeln nebeneinander platzieren, leicht platt drücken. Etwas Platz lassen - Teig läuft etwas auseinander und geht auf. Nun den Teig rundum mit Apfelstücken bedecken jeweils einen Esslöffel von der Crumble-Masse auf die Cookies streuen. Für ca. 10 Minuten backen. Wenn der Rand der Cookies goldbraun ist, aus dem Ofen nehmen. Unbedingt abkühlen lassen und erst dann vom Backpapier lösen.