

Apple Pie Pekan Cookies



Einkaufsliste:

Für ca. 2 Bleche

120g Butter

100g brauner Zucker

50g Zucker

1EL Vanillezucker

1Ei

210g Mehl

2TL Speisestärke

1TL Natron

Prise Salz

1-2 Äpfel

1TL Zitronensaft

2EL Zucker

½ TL Zimt

60g Pekannüsse

So wird's gemacht

Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Apfel in kleine Stücke schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und mit dem Zimt sowie 2 EL Zucker verrühren. Butter und beide Zuckersorten sowie Vanillezucker cremig verrühren, Ei hinzufügen und weiter rühren. Mehl, Speisestärke, Natron und Prise Salz vermengen und unterrühren bis die Masse stark eindickt. Zum Schluss die Pekannüsse (oder andere Nüsse) hacken und in die Masse kneten. Kleine Kugeln formen, platt drücken bzw. eine kleine Mulde machen, hier ein paar Stücke (1 TL) Apfel hineingeben und mit dem Teig umschließen, sodass ein Kern aus Apfelstücken entsteht. Die Kugeln auf ein Backpapier legen. 8-12 Minuten backen bis der Rand goldbraun ist. Kekse mit einem Esslöffel leicht platt drücken, sodass die Seiten leicht brechen (siehe Bilder) und (wichtig) komplett auskühlen lassen und servieren. Halten sich luftdicht verpackt einige Tage.

Kekse können auch in einem Waffeleisen gebacken werden. Hierfür gut vorheizen, leicht fetten und ausbacken, Waffeleisen öffnen, kurz ruhen lassen und dann vorsichtig mit einem Löffel o.ä. aus dem Waffeleisen lösen und auf einem Rost komplett auskühlen lassen.