

Natürliche biologische Lösungen für: Mensch-Tier-Pflanze-Boden-Wasser

Fruchtige Apfelkekse

Menge reicht für 1 Backblech:

- 100g Butter
- 50g Rohrohrzucker
- 2 Eier
- 250g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 TL Zimt
- Mark einer Vanilleschote
- 1Eßl. gemahlene Haselnüsse oder Mandeln oder Gries
- 1Eßl. EM Urlösung
- 1 Prise Steinsalz oder manju Meersalz
- 2 Äpfel (Variante: 1 Apfel, 1 Apfelsine, oder 2 Apfelsinen)



Butter, Zucker, Eier mit einem Handrührgerät zu einer glatten Masse rühren

Mehl, Backpulver, Zimt, Salz dazugeben und unterrühren

Äpfel entkernen und in kleine Stücke schneiden (Schale kann dran bleiben)
Unter den Teig mischen

Teig esslöffelweise auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen
Oder für die kleinen Kekse mit Teelöffeln arbeiten

Apfelkekse im vorgeheizten Backofen bei Umluft ca. 10 Minuten backen

