

Apfel-Rosinen-Plätzchen

Zutaten

- 200g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1/4 TL Salz
- 1/2 TL Zimt
- 60g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- 100g kalte Butter
- 250g Äpfel
- 1 EL Zitronensaft
- 3 EL Ahornsirup
- 50g Rosinen

Zubereitung

Backofen auf 180° vorheizen.

Mehl, Backpulver, Salz, Zimt, Zucker, Ei und Butter mit den Händen zu einem krümeligen Teig kneten.

Äpfel waschen, grob reiben und mit Zitronensaft, Ahornsirup und Rosinen mischen. Unter den Teig rühren.

Mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf ein Backblech setzen.

Bei 180° für 12-15 Minuten backen.