

Apfel-Rum-Rosinen Cookies bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Tasse Rosinen, 1 mittelgroßer Apfel, 15 ml Rum, 2 Teelöffel Zitronensaft, 2 Tassen Mehl, 1 Tasse Haferflocken, 1 Teelöffel Backpulver, 1 Teelöffel Zimt, 250 gr Butter oder Margarine, 1 Tasse Rohrzucker, 1 Ei, 1 Päckchen Vanillinzucker.

Die Vorbereitungen:

- Äpfel in Würfel schneiden- Rosinen, Apfelstücke, Rum und Zitronensaft mischen und 15 Minuten durchziehen lassen

Die Zubereitung:

Mehl, Haferflocken, Backpulver und Zimt in einer Schüssel vermischen. In einer weiteren Schüssel Butter und Rohrzucker ca. 2 Minuten cremig schlagen. Das Ei und den Vanillinzucker dazugeben und nochmals gut durchmischen. Zuerst die halbe Mehlmischung einrühren, dann die Apfel-Rosinen-Rum-Mischung und dann die restliche Mehlmischung. Teig mit einem Teelöffel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und bei 160 Grad ca. 15-20 Minuten backen. Ich nehme meist 2 Teelöffel Teigmasse für 1 Plätzchen.