

Apfel Kekse

Zutaten für 12 Kekse

350 g	Mehl
1 Pck.	Backpulver
1 Prise	Salz
100 g	weiche Butter
2	Eier
100 g	Zucker
2	Äpfel
	Mandelstifte, Zimt-(Puder)-Zucker

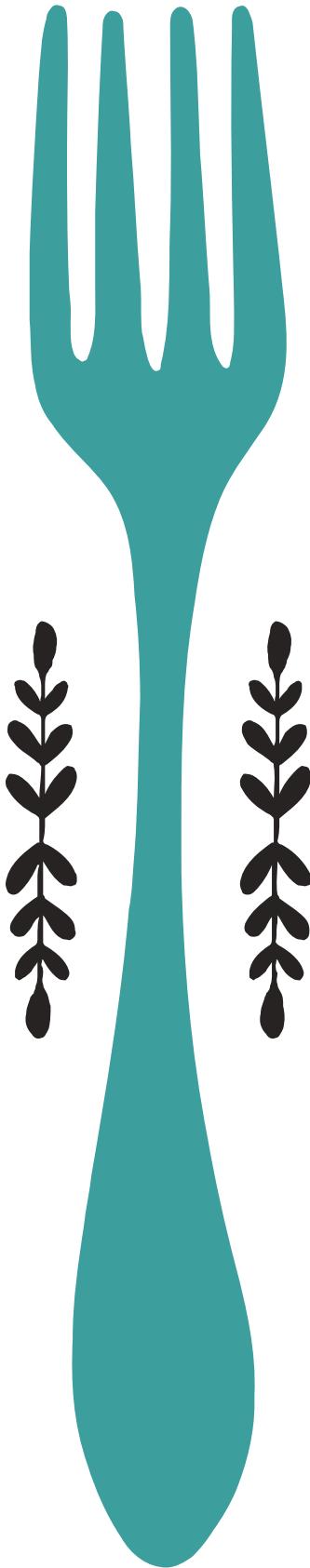
Küchengeräte/Utensilien

Mixer
Küchenmesser
Brett
Backpapier
Backblech, tief

Zubereitung

- Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
- Zucker und Eier ca. 8 min mit einem Mixer oder Küchenmaschine auf höchster Stufe schaumig rühren. Anschließend die Butter dazu geben und cremig rühren. Salz und Backpulver unter das Mehl mischen und löffelweise zugeben.
- Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen in Spalten schneiden. Dann kleine Stückchen schneiden und in den Teig geben. Vorsichtig unterheben und mit 2 Esslöffeln gleiche Portionen auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech geben (portionieren).
- Mit Mandelstiften bestreuen (nach Belieben).
- Bei 180° C Ober- und Unterhitze ca. 25 min goldgelb backen.
- Kurz abkühlen lassen, mit Zimt- (Puder) - Zuckergemisch bestäuben.

Viel Spaß beim Backen!!! Lasst es euch schmecken😊



**Hallo alle zusammen im
„Home Office“**

AH: 8 abc

Thema: Praxis

Arbeitsauftrag

- 1) Plane schriftlich den Arbeitsablauf

Menge	Zutaten	Arbeitsschritte	Arbeitsgeräte	Backofen

- 2) Schätze die Kosten oder du hast einen
Kassenzettel
Nur wenn dir ein Einkauf möglich ist!
Erstelle eine Abrechnung. Berücksichtige dabei
die Personenanzahl deiner Familie.

Ich hoffe sehr, dass es euch gut geht.
Passt auf euch auf und bleibt gesund.

Liebe Grüße
Frau Genßler-Kottinger