

# Apfel-Zimt Kekse



DER  
STEIRER  
Bad Waltersdorf  
HOF

## Apfelmus

1 Apfel  
30 ml Wasser  
Zitronenabrieb  
1 Zimtrinde  
1 Sternanis

## Apfelmus

Den Apfel waschen, schälen und vierteln, das Kerngehäuse entfernen. Die Apfelspalten gemeinsam mit dem Saft einer halben Zitrone, den Gewürzen und Wasser in einen Topf geben und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Sobald die Apfelstücke weich sind, den Topf vom Herd ziehen. Die Zimtrinde und die Sternanis entfernen. Die weichen Apfelstücke pürieren und das Mus anschließend auskühlen lassen.

## Apfel-Zimt-Kekse

110 g Mehl (glatt)  
40 g Walnüsse gerieben  
40 g Apfelmus  
1 Dotter  
1 Prise Salz  
60 g Butter (kalt)  
50 g Zucker  
etwas Zitronenabrieb  
1 TL Backpulver  
1 TL Zimt  
½ TL Vanillezucker  
etwas Schlagobers

## Apfel-Zimt-Kekse

Für den Keksteig alle Zutaten zügig zu einem Teig verkneten. Den Teig anschließend in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen. Das Backrohr auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Keksteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3mm dünn ausrollen und anschließend mit einem Keksausstecher Motive ausstechen. Die Kekse mit etwas Abstand zueinander auf die mit Backpapier ausgelegten Backblech legen. Die Kekse mit Schlagobers bestreichen und für ca. 12 Minuten auf mittlerer Schiene – jedes Backblech einzeln – backen. Sobald die Zimt-Apfel-Kekse braun färben, diese aus dem Backrohr nehmen und vollständig auskühlen lassen. Mit Marmelade oder Apfelmus füllen (muss aber nicht sein)

## Für die Fülle

Apfelmus oder Marmelade

## Zuckerguss

150 g Staubzucker  
1,5 TL Zitronensaft

## Zuckerguss

Den Staubzucker mit dem Zitronensaft verrühren. Den Zuckerguss mithilfe eines Teelöffels über die Apfel-Zimt-Kekse verteilen. Trocknen lassen

*Gutes Gelingen  
wünscht Ingrid Jansky*

