

Dezember 2011

## Knusprige Apple - Cookies

- Menge ergibt ca. 30 Guetzli
- Guetzli in Blechdose aufbewahren, Haltbarkeit mind. 1 Woche

### COOKIES - TEIG:

**80g weiche Butter**

**60g Rohrzucker**

**1 frisches Eigelb**

zusammen schaumig rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat

**50g getrocknete Apfelringe, feingehackt**

**1 EL Apfelgelee**

**½ Apfel, geschält, feingeraffelt**

zugeben, sofort mischen

**½ TL Zimt**

**1 Prise Nelkenpulver**

**1 Prise geriebene Muskatnuss**

**1 Prise Salz**

zufügen, gut mischen

**150g Weissmehl**

**¼ TL Backpulver**

zugeben, mit einer Kelle unterrühren, Teig für kurze Zeit im Kühlschrank ruhen lassen

### FORMEN:

Aus dem Teig knapp baumnussgrosse Kugeln formen, mit grossem Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, ein zweites Blechreinpapier darauf legen, die Kugeln mit einem Glasboden oder der flachen Hand leicht flach drücken.

### BACKEN:

Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze) ca. 10 – 12 Min. backen, die Ränder dürfen sich leicht braun färben, herausnehmen, auf Kuchengitter auskühlen lassen.

### GLASUR:

**5 gehäufte EL Puderzucker**

**wenig Apfel- od. Zitronensaft**

zusammen zu einer dickflüssigen Glasur verrühren, dann in einen festeren Plastikbeutel füllen, Ecke wenig abschneiden und die ausgekühlten Cookies mit einem feinen Gitternetz verzieren

**ca. 2-3 getrocknete Apfelringe**

mit der Schere in feine Streifen schneiden, dekorativ auf den noch nicht ganz trockenen Gitternetzlinien als Verzierung anbringen

### TIPP:

- anstelle von Apfelringen können auch getrocknete Aprikosen verwendet werden.