

Dezember 2016

## Apple- Cookies

Ergibt ca. 25- 30 Guetzli

### TEIG:

**50g Apfelringe, getrocknet**

in feine Würfel schneiden, in eine Schüssel geben

**1 EL Apfelgelee**

beifügen, gut mischen

**½ Apfel**

waschen, halbieren, entkernen, mit der Bircherraffel dazu reiben, sofort mischen

**30g Baumnüsse, gehackt**

**½ TL Zimtpulver**

**1 Prise Nelkenpulver**

**1 Prise Muskatnuss, frisch gerieben**

**1 Prise Salz**

beifügen, gut mischen

**80g Butter, weich**

in einer grossen Schüssel separat weich rühren, bis sich Spitzchen bilden

**60g Rohrzucker**

**1 Eigelb**

beifügen, weiter rühren, bis sich der Zucker gelöst hat  
Gewürz-Apfel-Masse beifügen, gut verrühren

**150g Mehl**

**¼ TL Backpulver**

beifügen, gut mischen  
alles zu einem Teig zusammenfügen, Teig kurze Zeit im Kühlschrank kühlen lassen

Teig zu baumnussgrossen Kugeln formen, mit grossem Abstand auf ein mit Blechreinpapier belegtes Blech legen, leicht flachdrücken

### BACKEN:

**Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 12 Minuten backen, die Ränder dürfen sich leicht braun färben, auskühlen lassen**

### GLASUR:

**4 EL Puderzucker**

**Calvados oder Apfelsaft**

zusammen zu einer dickflüssigen Glasur verrühren, in einen kleinen Spritzbeutel füllen und gitterartig auf die Guetzli spritzen

**2 Apfelringe, getrocknet**

mit der Schere in feine Streifen schneiden, dekorativ auf die Apple-Cookies legen

### TIPP:

► in einer gut verschliessbaren Dose aufbewahren, innert 2 Wochen konsumieren.