

Apfel-Kokosrauten

Gebäck » Kekse

Zutaten (25 Stück)

- » 100g getr. Apfelringe
- » 3-4EL Calvados
- » 1 Pk. (425g) Backmischung (Streuselteig)
- » 1 Ei(er)
- » 3 Eiweiß
- » 125g Butter/Margarine
- » 3EL Apfelgelee
- » 1/2TL Zimt
- » 1Pk-375g Backmischung (Kokos-Makronen)

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

über 120min

Zubereitung

Vorbereitung:

- Apfelringe würfeln
- über Nacht in Calvados einweichen

Teig zubereiten:

- Backmischung für Streuselteig, Ei, und Butter verkneten
- Streusel auf dem Backblech verteilen, andrücken
- Apfelgelee mit Zimt verrühren
- Mischung auf dem Teig verteilen
- Backmischung für Kokosmakronen und Eiweiß verschlagen
- Apfelwürfel unterheben
- Masse auf den Teig geben
- Rand mit Alufolie abgrenzen
- 25min bei 175°C (Umluft) backen
- fertigen Teig in Rauten schneiden
- Rauten nach Belieben mit Glasur überziehen

angelegt am: 13.08.2002

Rezept-Nr: 47

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke