

ZUBEREITUNGSZEIT: 60 MIN | WARTEZEIT: 30 MIN |
30 STÜCK



ZUTATEN

70g getrocknete Apfel-Ringe
150g weiche Butter
135g brauner Zucker
1 kleines Ei
etwas Mark einer Vanilleschote
40g Rübensirup
1,5 TL Natron
Zimt, Ingwer, Nelke, Salz
70g + 15g Puderzucker
4 EL Apfelsaft
ca. 200g Karamellbonbons mit Vollmilchcreme
Backpapier
Gefrierbeutel

ZUBEREITUNG

Zuerst werden die Apfelringe klein gehackt.

Dann Butter, Zucker, Ei, Rübensirup und Vanillemark im Mixer cremig rühren.

Nun Mehl, Natron, einen gestrichenen TL Zimt und Ingwer, 1 TL-Spitze Nelke, einen knappen TL Salz und die gehackten Apfelstückchen mischen. Hiervon 2 EL für die Dekoration an die Seite legen. Das Ganze unter die Butter-Zucker-Masse rühren.

Nun jeweils 1 EL Teig zu einer Kugel formen. In die Mitte eines der Bonbons einrollen. Die fertigen Kugeln mit Abstand auf dem Backblech verteilen und etwas flach drücken.

Die Backbleche nun in den vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180 Grad / Umluft: 160 Grad) schieben und 17-20 Minuten backen.

Die Cookies herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

70g Puderzucker mit dem Apfelsaft glatt rühren. Danach die Plätzchen damit bestreichen.

Mit den zur Seite gelegten Apfelstückchen bestreuen.

Den restlichen Guss mit ca. 15g Puderzucker verrühren. Dies in einen Gefrierbeutel füllen und unten eine kleine Ecke ausschneiden. Dann weihnachtliche Motive auf die Cookies spritzen. Trocknen lassen und dann genießen!

