

KEKSREZEPTE VON BABSI VON BAKED_BY_BABSI



APFELCRUMBLE

1 Einige Äpfel entkernen und in Würfel schneiden. Mit **1 TL Zimt** und etwas **Zitronensaft** vermengen und in eine Auflaufform füllen. Für die Streusel je **100 g Mehl, Haferflocken, geriebene Nüsse** und **Rohrzucker** mit **100 g Butter** verkneten- über die Äpfel streuen.

Bei 175°C Ober-/Unterhitze ca. 30 Minuten goldbraun backen.



SCHOKO- SPRITZGEBÄCK

200 g sehr weiche Butter mit **100 g Puderzucker** und etwas **Vanille** mixen. **1 Ei** und **1 Eigelb** unterrühren, danach **250 g Mehl, 1/2 TL Backpulver** und **30 g Backkakao**. Schließlich noch 2-3 EL kaltes Wasser (keine Milch!) unterrühren.

Den festen Teig in einen Spritzbeutel füllen und in gewünschter Form aufs Backblech spritzen.

Je weniger Teig ihr auf einmal in den Beutel füllt, desto besser funktioniert das Aufspritzen.

Bei 175°C Ober-/Unterhitze 7-8 Minuten backen. In etwas geschmolzene **Zartbitterschokolade** tauchen und trocknen lassen.



BRATAPFEL- TIRAMISU

Für die Creme **500 ml Milch, 40 g Stärke, 2 EL Zucker, 2 Eigelbe** und etwas **Salz** und **Vanille** verrühren - zu einem Pudding kochen. Im Kühlschrank abkühlen lassen. *(Wenn es schnell gehen muss, kann man auch fertigen Pudding aus dem Kühlregal kaufen)*

250 ml Sahne mit **1 Pkg. Sahnesteif** aufschlagen und den Pudding unterrühren.

5-6 Äpfel entkernen und schälen, in Würfel schneiden und mit **Zimt** und **Zitronensaft** köcheln lassen, bis die Äpfel weich sind. Komplet abkühlen lassen.

20 g Butter zerlassen, **100 g gemahlene Mandeln** und **2 EL braunen Zucker** hinzugeben. Kurz auf niedriger Stufe anrösten bis die Nüsse duften.

Abwechselnd **1 Pk. Biskotten**, Creme und Apfelfüllung in eine Auflaufform schichten. Mit den Streuseln bedecken und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

ENGELSAUGEN

1300 g Mehl, 80 g Zucker nach Wahl, 80 g geriebene Haselnüsse, 2 Eigelbe, 200 g kalte Butter, eine Prise Salz und **etwas Vanille** zu einem glatten Mürbteig verkneten - 30 Minuten kühlstellen.

Den Teig zu Rollen formen und gleiche Stücke abschneiden.

Diese zu Kugeln rollen und aufs Backblech legen. Mit einem Kochlöffelstiel eine tiefe Mulde eindrücken und bei 175°C Ober-/Unterhitze 15-20 Minuten backen.

Mit erwärmter Marmelade oder Nussmus ohne Zucker befüllen und trocknen lassen.



MANDELSTERNCHEN

150 g Mehl, 150 g gemahlene Mandeln, 200 g Butter, 100 g Zucker nach Wahl, 1 Eigelb, 1 Prise Salz und **1 Prise Zimt** zu einem glatten Teig verkneten und mind. 30 Minuten kühl stellen.

Danach auf eine bemehlte Fläche ausrollen und Sterne ausstechen.

Diese bei 175°C Ober-/Unterhitze goldbraun backen.

Die Sterne könne noch mit Schoko oder Zuckerguss verziert werden.

