

SchokoladenFee

Foodblog aus Leidenschaft



www.schokoladenfee.net



Zubereitung

Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen und achteln.

Die Apfelspalten in dem walnussgroßen Stück Salzbutter und einem EL Zucker in der Pfanne ca. 10 Minuten karamellisieren.

Apfelspalten zwischendurch wenden.

Anschließend auf einem Teller zur Seite legen.

Mehl, Backpulver und Zucker mischen.

Die übrige Butter auf kleinster Flamme in einer Pfanne zerlassen. Vom Feuer nehmen und mit dem Ei zusammen kräftig durchrühren.

Auf den Herd zurückstellen. Bei geringer Hitze die Mehlmischung vorsichtig unterheben. Zu einem glatten Teig verrühren.

Die Masse in der Pfanne glattstreichen und 10 Minuten backen.

Anschließend die karamellisierten Apfelspalten und die Kekskrümel leicht in den Teig drücken.

Den Deckel über die Pfanne legen und weitere 5 Minuten backen.

Guten Appetit!

Apfel-Karamell-Cookies aus der Pfanne

Zutaten

25 cm Ø antihaftbeschichtete
Pfanne

1 **Apfel** (150 g)
100 g + 1 walnussgroßes Stück
Salzbutter
50 g + 1 EL **Zucker**
150 g **Mehl**
1 TL **Backpulver**
1 **Ei**
20 g **Karamellkekse**,
zerstoßen

Kategorie: Cookies