

Jamie Oliver | Apfel-Streusel-Cookies

Zutaten für 24 Stück:

- 100 g getrocknete Apfelringe
- 200 g selbsttreibendes Mehl (Alternative siehe Anmerkung)
- 100 g kalte Butter
- 100 g heller Rohrzucker
- 1 großes Ei
- 1 Prise Meersalz
- Olivenöl

Zubereitung:

Backofen auf 200 °C vorheizen. 2 Backbleche mit Backpapier auslegen und das Papier mit Olivenöl bestreichen.

Apfelringe im Mixer fein zerkleinern. Mehl, Butter in Würfeln, Zucker und 1 Prise Meersalz dazugeben. Alles 1 Minute mixen, bis feine Streusel entstanden sind. 3 EL Streusel abnehmen und beiseitestellen. Das Ei in den Mixer geben und in Intervallen unter die restlichen Streusel mixen. Dabei, falls nötig, das Gerät zwischendurch stoppen und den Teig von der Wand des Behälters nach unten schaben.

Teig in 24 Stücke teilen. Jedes zu einer Kugel rollen, dann flach drücken, sodass die Kekse etwa 4 cm groß sind. Kekse auf das Backblech legen. Die restlichen Streusel auf den Keksen verteilen und etwas andrücken. Die Cookies 8 – 10 Minuten backen, bis sie leicht gebräunt sind. Etwas abkühlen lassen, dann zum Auskühlen auf ein Gitter legen.

Anmerkung: Alternative zu selbsttreibendem Mehl

Weizenmehl Type 405 verwenden und je 150 g Mehl 2 TL Backpulver hinzufügen.

Rezept: Jamie Oliver | Quelle: 5-Zutaten-Küche vom 12.10.2017