Apfelkekse mit Mandeln und Zimt

Diese Kekse verbinde ich jetzt lustigerweise mit meiner Reise nach Kreta letzte Woche. Nein, sie sind keine kretische Spezialität und wir haben dort eher Baklava, Kataifi oder Loukoumi (puderzuckrige Würfel aus Wasser, Zucker und gelierter Stärke) genascht.
Aber diese Kekse kamen ständig in einem Roman vor, den ich im Urlaub gelesen habe. Wenn ich verreise lese ich gerne leichte und lustige Unterhaltung. Wenn dann am Ende eines humorvollen, zu Herzen gehenden Buches noch ein Rezept für köstliche Kekse wartet, ist es die perfekte Naschkatzen-Freizeit-Lektüre.

Auf Kreta habe ich erstaunlich viel gelesen, obwohl wir jeden Tag non-stop unterwegs waren und unglaublich viel gesehen haben. Allein bei einer Anreise mit Zug, Flugzeug und Bus lese ich

einen Roman, wenn er spannend ist. Macht zwei Bücher für die An- und Abreise. Da ich mich oft fest las, steckte ich auch tagsüber bei Päuschen, vor dem Schlafen oder im Bus meine Nase ins Buch. Ich bräuchte für 10 Tage also mindestens 4-5 Bücher, da wäre fast schon ein Koffer voll. Bei Reisen liebe ich also die Erfindung des E-Books, denn damit habe ich eine komplette Bibliothek dabei, bin auf der sicheren Seite und spare auch unterwegs Platz, denn der Reader passt in jede Handtasche. Auf Papierbücher will ich grundsätzlich aber nie verzichten. =)

Aber zurück zu den Keksen. Eine knappe Woche nach der Rückkehr bin ich schon wieder auf dem Sprung – es geht übers Wochenende nach Frankfurt, zwei Freundinnen treffen und einen Blogger-Workshop besuchen. Darüber werde ich euch sicher berichten. Das Thema lautet „Clean Eating“ in Verbindung mit Kiwi und ich bin sehr gespannt.
Da ich bei meiner New York-Reisebekanntschaft und mittlerweile Freundin Katrin übernachten darf, wollte ich natürlich auch eine Kleinigkeit mitbringen. Ich komme nicht gerne mit leeren Händen zu Besuch. Kekse passten zeitlich noch in meinen voll

gestopften Freitag. Gut mitnehmen lassen sie sich außerdem auch.

Hier sind sie also, die super simplen Apfelkekse aus meiner Ferienlektüre, die in einer halben Stunde fertig sind – und leider auch nicht viel länger leben…

Für ca. 20 Stück:
100 g weiche Butter
90 g brauner Zucker
2 Eier
250 g Mehl *
2 TL Backpulver
60 g gestiftete oder gehackte Mandeln
2 mittelgroße oder 1 sehr großer Apfel (fruchtig und leicht säuerlich)
Mark einer Vanilleschote
1 TL Zimt
1 Prise Salz

* *Man kann auch 110 g Dinkelmehl und 110 g Dinkelvollkornmehl (am besten frisch gemahlen) nehmen, dann schmecken die Kekse noch aromatischer. Wir mögen sie so sogar noch lieber! =)*

Butter, Eier und Zucker schaumig rühren. Mehl mit Backpulver, Salz, Vanille und Zimt mischen und zur Eiermasse geben. Zu einem glatten Teig verrühren.
Äpfel schälen, in feine Stückchen schneiden und mit den Mandeln unter den Teig heben.
Den Ofen auf 200°C Umluft vorheizen und zwei Bleche mit Backpapier belegen.
Mit einem Esslöffel runde Haufen aufs Blech setzen. Ein wenig Abstand lassen, aber die Kekse laufen nicht wirklich auseinander. Die Haufen mit einem leicht feuchten Löffel möglichst glatt und etwas flach streichen. 10-15 Minuten backen, bis die Kekse goldbraun sind. Abkühlen lassen oder auch lauwarm schon vernaschen.

Ich werde jetzt mal mein Köfferchen packen und dabei noch einen Keks knuspern…
Habt ein genussreiches Wochenende, ihr Lieben!

Eure Judith