

### Zutaten für ca. 40 Stück:

250 g weiche Butter  
60 g Puderzucker  
etwas Vanille  
Prise Salz  
Abrieb einer ½ Zitrone  
90 ml Sonnenblumenöl  
2 Eier Gr. M auf Zimmertemp.  
50 g Joghurt auf Zimmertemp.  
½ Pkg. Backpulver (8 g)  
ca. 650 g glattes Mehl (in Ö Typ W480, in D 405)

### Fülle:

30 g Butter  
3-4 Äpfel (=ca. 450 g)  
30 g Zucker  
30 g gemahlene Nüsse nach Wahl  
½ TL Zimt



Puderzucker zum Bestreuen

### Zubereitung:

- 1) Gebt Butter, Salz, Puderzucker, Vanille, Zitronenabrieb und Öl in eine Schüssel.
- 2) Vermengt alles kurz mit den Händen. Fügt die Eier und das Joghurt nacheinander hinzu. Rührt das Backpulver ein.
- 3) Gebt das Mehl portionsweise dazu und knetet es ein. Der Teig ist fertig, wenn er nicht mehr am Schüsselrand klebt. Den Teig auf zwei Hälften aufteilen, in Frischhaltefolie wickeln, flach drücken und für ca. 30-40 min kühl stellen.
- 4) In der Zwischenzeit für die Füllung die Äpfel schälen und reiben. In einer großen Pfanne die Butter schmelzen und die Apfelraspeln so lange anbraten (ich verwende stärkere Hitze), bis ein großer Teil der Flüssigkeit verdampft ist. Danach Zucker, Nüsse und Zimt einrühren und zum Auskühlen zur Seite stellen.
- 5) Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf ca. 30 g schwere Stücke aufteilen. Jedes zu einem Bällchen formen, auf einen leicht bemehlten Topfuntersetzer in Wabenform oder auch ein Fritteusen-Sieb (hat dasselbe Muster) drücken. Dann habt ihr eine runde Scheibe. Auf diese legt ihr etwas von der Fülle (ca. 1 TL) und klappt den Teig von beiden Seiten zur Mitte hin zusammen. Es entsteht ein Plätzchen mit ovaler Form. Dieses etwas flachdrücken, vorsichtig vom Topfuntersetzer hochheben und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
- 6) Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad O/U Hitze ca. 20-23 min lang backen. Sie sollten an der Unterseite Farbe annehmen, außen sollten sie jedoch noch hell bleiben. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Danach mit Puderzucker bestreuen. Luftdicht verpackt und kühl gelagert, sind sie ca. 1 Woche haltbar.

### Sastojci za ca. 40 keksića:

250 g omekšalog maslaca  
60 g šećera u prahu  
malo vanilije  
prstohvat soli  
korica od ½ limuna  
90 ml suncokretovog ulja  
2 jaja vel. M na sobnoj temp.  
50 g jogurta na sobnoj temp.  
½ pak. praška za pecivo (8 g)  
ca. 650 g glatkog brašna (u AUT tip W480, u D 405)

### Fil:

30 g maslaca  
3-4 jabuke (=ca. 450 g)  
30 g šećera  
30 g mljevenih orašastih plodova po vašem izboru  
½ kašičice cimeta



šećer u prahu za posipanje

### Priprema:

- 1) U posudu stavite maslac, so, šećer u prahu, vaniliju, limunovu koricu i ulje.
- 2) Sve kratko rukama sjedinite. Dodajte jaja, jedno po jedno, i jogurt. Umiješajte prašak za pecivo.
- 3) Postepeno dodajte brašno. Zamijesite tijesto koje se više ne lijepi za posudu. Podijelite ga na dvije polovice. Svaku umotajte u prozirnu foliju, spljostite rukama i ostavite u frižideru oko 30-40 minuta.
- 4) U međuvremenu za fil ogulite i narendajte jabuke. U velikoj tavi otopite maslac i dinstajte jabuke (ja čak koristim najjaču vatru) dok veliki dio tečnosti ne ispari. Zatim umiješajte šećer, orašaste plodove i cimet. Ostavite da se ohladi.
- 5) Izvadite tijesto iz frižidera i podijelite na komade težine ca. 30 g. Svaki oblikujte u lopticu. Lopticu prebacite na lagano pobrašnjen podmetač sa mustrom saća ili sito za fritezu (ima istu/sličnu mustru). Oblikujte okruglu ploču. Na sredinu ploče uzduž stavite malo fila (ca. 1 kašičica) i preklopite tijesto sa obe strane prema sredini. Rezultat je kolačić ovalnog oblika. Lagano poravnajte, pažljivo skinite sa podmetača i stavite na pleh obložen pek papirom.
- 6) Pecite u prethodno zagrijanoj rerni na 175 stepeni g/d grijači oko 20-23 minuta. Trebali bi da ostanu blijedi i da boju poprime samo sa donje strane. Izvadite ih iz rerne i ostavite da se ohlade. Zatim pospite šećerom u prahu. Ako se čuvaju u hermetički zatvorenoj posudi i na hladnom mjestu, trajaće 1-2 sedmice.