



## Apfelplätzchen

Elmalı Kurabiye



½ Pg Margarine  
1 Teeglas Öl  
1 Teeglas Joghurt  
1 Glas Puderzucker  
½ Pg Backpulver  
1 Pg Vanillezucker  
4 Gläser Mehl  
Für die Füllung:  
3 mittelgroße Äpfel  
2 EL getrocknete Trauben  
1 EL Zucker  
1 TL Zimt

- # In Zimmertemperatur aufgeweichte Margarine und Puderzucker gut vermischen.
- # Öl und Joghurt hinzufügen und vermischen.
- # Wenn alle Zutaten gut vermischt wurden, dann nach und nach Mehl hinzufügen und schließlich Vanillezucker und Backpulver hinzufügen.
- # Den Teig zugedeckt ruhen lassen.
- # Währenddessen die Äpfel schälen, hobeln oder reiben, Zucker und getrocknete Trauben hinzugeben und auf mittlerer Hitze 5-10 Min. kochen.
- # Die Apfelfüllung vom Herd nehmen und mit Zimt würzen und abkühlen lassen.
- # Vom Teig etwas größere Stücke wie eine Walnuß entnehmen und mit den Fingerspitzen etwas größer wie eine Teeglasuntersetze formen.
- # Die eine Hälfte des Teigs mit der Apfelfüllung belegen und die leere Hälfte darüberlegen und mit den Fingern an den Rändern zusammendrücken und verkleben.
- # Plätzchen auf eine eingeölte Backblech einreihen und im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen weiß backen.
- # Vom Backofen nehmen und die warmen Plätzchen mit Puderzucker bestauben.
- # Nach dem Abkühlen servieren.

Tipp: Wenn die Äpfel ein wenig säuerlich sind, dann wird der Geschmak der Plätzchen anders.