

## Rahm – Kekse

500 g Mehl	1. Aus allen Zutaten einen Knetteig bereiten, in Klarsichtfolie einschlagen und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. (Sollte der Teig nach 12 Std. noch kleben, etwas Mehl drunter kneten)
½ TL Backpulver	
Prise Salz	
2 Vanilleschoten (nur das Mark)	2. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 0,5 mm dick ausrollen (nicht auf einmal, besser in 3-4 kl. Teilen), Plätzchen ausstechen, in Hagelzucker drücken und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen
375 g Butter	
200 g saure Sahne	Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad Umluft ca. 20 Min. goldbraun backen.

## Apfelbrot

750 g Äpfel (Boskop)	schälen, würfeln und mit
250 g Zucker	vermischen und über Nacht ziehen lassen
1 Pck. Rosinen	mit
2 TL Rum	vermischen und über Nacht ziehen lassen
500 g Mehl	
1 ½ Pck. Backpulver	
½ Pck. Lebkuchengewürz	
1 EL Kakao (kein Instant!)	
1 TL Zimt	
1 MS gemahlene Nelken	
125 g ganze geschälte Mandeln	

Aus allen Zutaten einen festen Teig herstellen. In 1 oder 2 mit Backpapier ausgelegte Kastenformen füllen. Formen nur zu  $\frac{3}{4}$  füllen, da der Teig sehr aufgeht.

Ca. 1 Std. bei mittlerer Hitze (175 – 190 Grad) Ober- und Unterhitze backen.