



Hallo meine Süßen,

ich liebe diese Herbstreihe. Ich kann mich so richtig austoben, was Rezepte angeht. Ich finde es auch toll, dass ihr mir viele Vorschläge gegeben habt, was weitere Themenwochen angeht. Die Herbstwoche neigt sich dem Ende zu und dieses wird voraussichtlich mein vorletztes Rezeptvideo zum Herbst sein. Morgen bekommt ihr nämlich noch mein Kürbissuppenrezept, welches ich unheimlich gerne koche.

Allerdings habt ihr euch auch gewünscht, dass ich ein kleines Deko Video zum Thema Herbst / Halloween mache. Das werde ich versuchen noch mit unter zu bekommen. Das müsste ich schaffen.

So, nun aber endlich zum Rezept. Wie bereits im [Video](#) erwähnt, ist das Rezept ein Grundrezept, welches sehr wandelbar ist. Die Kombination aus Karamell und Apfel finde ich besonders lecker, kann mir das Ganze aber auch gut mit Nüssen oder anderen Früchten vorstellen.

Die Zubereitung könnt ihr euch wie immer Schritt für Schritt im [Video](#) anschauen

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

DIE COOKIES KÖNNEN AUCH MIT

Nüssen
Schokostückchen
Kokosflocken
Trockenfrüchten
eingelegten Rosinen

usw. aufgepeppt werden

Die Cookies am besten in einer Keksdose aufbewahren, so halten sie mehrere Tage – wenn sie nicht vorher aufgegessen werden

Ich wünsche euch viel Spaß beim Nachbacken!

Eure Sally <3

KARAMELL-BONBONS:

- 100 g** Sahne
- 100 g** Zucker
- 1 TL** Sirup
(Karamell)

TEIG:

- 125 g** Butter (weich)
- 125 g** Zucker
- 1 EL** Vanillezucker
- 1 TL** Backpulver
- 1 Pr.** Salz
- 1** Ei
- 200 g** Mehl

AUSSERDEM:

- 1** Apfel
- Zimt
- Muskatnuss