



Gefüllte Weihnachtsäpfel im Teigmantel

★★★★★

Dessert

Vorbereitungszeit: 1 Std. **Kochzeit:** 25 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 25 Min.

Schwierigkeitsgrad: Mittel **Portionen:** 6 Portionen **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

250g Mehl

50g Zucker

1 Prise Salz

50g Butter/Margarine

⅛ Liter Milch

½ Würfel (21g) Frischhefe

6 kleine säuerliche Äpfel

1 Beutel (125g) Rum-Rosinen

6 TL Apfelkraut

Puderzucker

Backpapier

ZUBEREITUNG

Mehl, Zucker, Salz und weiches Fett (Butter/Margarine) in eine Schüssel geben. Milch in einem Topf erwärmen, die Hefe hineinbröckeln und glattrühren.

Die Hefemilch zum Mehl geben und mit dem Knethaken oder der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Teig an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und mit der Hälfte der abgetropften Rum-Rosinen füllen. Je 1 TL Apfelkraut daraufgeben und mit den restlichen Rum-Rosinen weiterfüllen.

Den Hefeteig zu einem Rechteck (ca. 20x30cm) ausrollen und 6 Quadrate (10x10cm) ausradeln. Je einen Apfel mittig darauf setzen und die Ecken über dem Apfel zusammenschlagen und gut zusammendrücken.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C / Gas: Stufe 3) ca. 25 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter etwas abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Hierzu passen Vanilleeis, Vanillesoße und etwas Zimt, sowie Minze oder Zitronenmelisse.