

Apfel – Küchlein

Zutaten für 6-7 Stück

2 Rollen Mürbeteig

2-3 Äpfel

1 EL Zucker

Zimt nach Geschmack

1 TL Vanillepaste

1-2 EL Mandeln gemahlen

1 Zitrone - Saft

1 Ei

Schablone Apfelform



Zubereitung

- Ofen auf 200° Umluft vorheizen
- Äpfel in kleine Würfel schneiden
- Zucker, Zimt, Vanillepaste, Mandeln & Zitronensaft dazugeben
- Alles miteinander vermengen
- 1 Rolle Teig ausrollen & mit Hilfe der Schablone Äpfel ausschneiden
- Wenn es vom Platz her nicht ganz aufgeht, kannst du den Teig einfach etwas ausrollen
- Die Teigäpfel auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen
- Den 2. Teig mit einem Rollmesser in ca. 1 cm breite, gleichmässige Streifen schneiden
- Nun braucht es etwas Geduld, um die Teigstreifen gitterartig zu flechten
- Wenn das Geflecht gross genug ist, kannst du wieder mit Hilfe der Schablone Äpfel ausschneiden
- Den Saft, den es in der Apfelmischung gegeben hat, abgiessen
- Die Apfelmischung auf den Teigäpfeln verteilen, dass ringsum ca. 1 cm Rand bleibt
- Das Teiggeflecht über die Apfelmischung legen & am Rand gut andrücken
- Die Apfel- Küchlein mit Eigelb bestreichen

Im Ofen bei 200° ca. 25 min. goldbraun backen.

