

Apfelriemchen



Zutaten Teig:

- 400 g Mehl
- 12 g (4 gestrichene TL) Backpulver
- 75 g Zucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 100 g Butter oder Margarine
- 1 Ei
- ca. 5 EL Milch

Zutaten Füllung:

- 1500g Äpfel oder Apfelmus

Zutaten Guss:

- 1 – 2 EL Konfitüre z.B. Aprikose
- 2 EL Hagelzucker

Zubehör: Gitterstanze

Am einfachsten gelingt das Gitter mit einer Gitterstanze. Den Teig dazu dünn auf Größe der Gitterstanze ausrollen, auf die Gitterstanze geben, mit einem Nudelholz unter leichtem Druck darüber rollen. Aus den Teigresten eine zweite Teigplatte ausrollen und die auf ein Backblech geben. Das abgekühlte Apfelmus darauf verteilen und dann das Teiggitter darauf legen. Bei 200°C ca. 30 Minuten im Backofen backen. Den noch warmen Kuchen mit Konfitüre bestreichen und Hagelzucker bestreuen.

Zubereitung Teig:

Mehl und Backpulver mischen und auf die Arbeitsfläche geben. In der Mitte eine Vertiefung formen, die restlichen Zutaten hineingeben und alles zu einem Teig verkneten.

Zubereitung Füllung:

Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien, in Stücke schneiden. Den Boden eines großen Topfs mit Wasser bedecken und die Äpfel darin zu Kompott kochen.

Rezept und Foto:

Dipl.oec.troph. Anja Roth
www.praxis-ernaehrung.de