

Äpfel im Schlafrock - bitte wachküssen!

VORBEREITEN

30
Min.

RUHEN

60
Min.

ZUBEREITEN

45
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Stück

Für den Teig

250 g Mehl
2 Esslöffel Zucker
1 Prise(n) Salz
120 g Butter
40 g Pflanzenfett
80 ml kaltes Wasser

Für die Füllung

2 Äpfel (z.B. James Grieve)
2 Vollkornbutterkekse
40 g getrocknete Aprikosen
30 g gehackte Mandeln
2 Esslöffel Karamellaufstrich

Zum Servieren

Vanillesauce

Besonderes Zubehör

Apfelausstecher

Es war einmal ein Apfel namens James. James Grieve. Er war mittelgroß und säuerlich und schien sich auf den ersten Blick nicht wesentlich von den anderen Äpfeln im Lande zu unterscheiden. Doch in seinem Inneren trug

James ein süßes Geheimnis aus Keksen, Mandeln, Aprikosen und Karamell mit sich herum. Um sein Geheimnis zu schützen, legte James sich einen knusprigen Teigmantel an und versteckte sich im Ofen. Da drinnen war es so wohligh warm, dass er kurzerhand einschlieft. Zum Glück lockte der süße Duft von Äpfeln, Butter und Karamell schnell ein paar Genießer an, die den goldbraunen Knusper-Äpfel aus dem Ofen befreien und wachküssten.

Okay, das war die Kinder-Version meines Apfel-Märchens. Wer Grimm & Co im Original gelesen hat, der weiß, dass Märchen eigentlich immer eine brutale Seite haben. Ich verrate an dieser Stelle nur so viel: von James ist nichts mehr übrig. Er war köstlich.

- 1 -

Für den Teig Mehl, Zucker und Salz vermischen. Butter und Pflanzenfett dazugeben und alles zu einem krümeligen Teig verkneten. Wasser hinzufügen und so lange kneten, bis ein geschmeidiger Mürbeteig entsteht.

- 2 -

Teig halbieren und zwei flache Scheiben formen. Jede Scheibe mit Frischhaltefolie umwickeln und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

- 3 -

Ofen auf 160°C (Umluft) vorheizen. Für die Füllung Äpfel waschen und Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher großzügig aushöhlen.

- 4 -

Kekse zerkrümeln. Aprikosen fein hacken. Beides mit

Äpfel im Schlafrock - bitte wachküssen!

gehackten Mandeln und Karamellaufstrich vermengen.
Masse in die ausgehöhlten Äpfel füllen.

- 5 -

Teigscheiben zu ca. 20 cm großen Kreisen ausrollen.
Überschüssige Teigländer beiseitelegen. Jeweils einen
gefüllten Apfel mittig daraufsetzen und gleichmäßig mit
Teig umhüllen. Teig über dem Apfel fest
zusammendrücken. Falls nötig mit etwas Wasser
befeuchten, damit er besser zusammenklebt.

- 6 -

Aus den Teigresten Blätter formen und die Naht an der
Oberseite der Äpfel damit überdecken. Äpfel im heißen
Ofen 40-45 Minuten backen, bis die Kruste goldbraun ist.
Mit Vanillesauce servieren.