



Menge 4 Portionen



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

APFEL IM SCHLAFROCK (MIT MÜRBETEIG)

Lecker gefüllte Äpfel werden im Mürbeteig-Schlafrock gebacken. Wunderbar saftig!



Zubereitung

- 1.** Bio-Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und Schale abreiben.
- 2.** Mehl, Backpulver, Zucker, Ei, Salz und Zitronenschale in eine Schüssel geben. Butter in Stückchen dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- 3.** Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen und je einen Teelöffel Rosinen und Diamant Grümmel Kandis hineinfüllen.
- 4.** Teig dünn ausrollen und in 4 gleich große Teile teilen.
- 5.** Je einen Apfel auf ein Teigstück setzen, den Teig gleichmäßig um die Äpfel legen und oben zusammendrücken. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und mit verquirltem Eigelb bestreichen.
- 6.** Bei Ober-/Unterhitze 200 °C (Umluft 180 °C) ca. 25-30 Minuten backen.
- 7.** Nach Wunsch mit Puderzucker bestäuben.

Zutaten

1	Bio-Zitrone
250 g	Mehl
1 TL	Backpulver
70 g	Diamant Feinster Zucker
1	Ei
1 Prise	Salz
125 g	Butter (oder Margarine)
4	Äpfel
4 TL	Rosinen
4 TL	Diamant Grümmel Kandis
1	Eigelb
	Diamant Puderzucker-Streuer

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.