



Dauer: Aufwändig

Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch

Saison: Herbst

Für: 4 Personen

Verfasst von: Maria Thek

Zutaten

Mürbteig

400 G Mehl

1/2 TL Backpulver

100 G Butter

100 G Schmalz

1 Eidotter

2 EL Weißwein

1 PRISE Salz

100 G Staubzucker

Apfelfülle

6 Äpfel

Rosinen nach Belieben

Zucker nach Belieben

Zimt nach Belieben

Zubereitung

Mürbteig

1. Aus allen Zutaten einen glatten Mürbteig kneten, in zwei Teile teilen und mindestens 30 min rasten lassen.
2. Die erste Teighälfte ausrollen, auf ein unbefettetes Backblech legen und mit der Fülle belegen.
3. Mit der zweiten ausgerollten Teighälfte zudecken und mit Ei bestreichen.
4. Mit einer Gabel mehrmals gut verteilt in den Kucken Luftlöcher einstechen und bei 180°C hellbraun backen.
5. Mit Staubzucker bestreut servieren.

Apfelfülle

1. Das Obst mit der Schale grob raspeln, mit Zimt, Zucker und Rosinen vermischen.
2. Wenn das Obst sehr saftig ist, etwas Bröseln daruntermischen.