



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.