

Apfel-Nuss Gebäck

Thema:	für eine (Oster-)Jause oder auch für Besuche
Saison:	Äpfel sind das ganze Jahr über verfügbar
Besonderheit:	kann man auch gut einfrieren oder auch gut transportieren (z.B. Büro)
Zu Beachten:	eher süßere Äpfel verwenden und den Teig gut verkneten

Zutaten / Einkaufsliste

250 g	Butter / Margarine
500 g	Mehl
150 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
½ Pkg.	Backpulver
3	Eier
8	Äpfel (mittelgroß)
80 g	Nüsse (grob gemahlen)
50 g	Rosinen
½	Zitrone
150 g	Zucker
1 EL	Kirschrum
n.B.	Zimt



Zubereitung

Die Butter/Margarine (weich), das Mehl, den Zucker, sowie Vanillezucker, Backpulver und Eier zu einem geschmeidigen Teig verkneten (vorwiegend mit der Hand).

Den Teig in zwei Hälften aufteilen und eine Hälfte auf einem Backblech ausrollen. Die andere Hälfte auf die Seite legen.

Für die Füllung die Äpfel schälen und auf einer Küchenreibe grob raspeln. Immer wieder mit Zitronensaft beträufeln, damit diese nicht braun werden. Die Nüsse, Rosinen, Zimt, Zucker, sowie den Kirschrum unterrühren und gut vermengen und auf die bereits ausgerollte Teighälfte verteilen (Fülle vor dem Aufbringen gut ausdrücken).

Die zweite Teighälfte ebenfalls ausrollen und damit die Apfelmasse bedecken und mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Im vorgeheizten Backrohr (170° - Heißluft) ca. 40 bis 45 Minuten backen.

Gutes Gelingen und Guten Appetit