

Apfel-Taler

Für das Backblech:

etwas Fett
Backpapier

Belag:

1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic (150 g)
125 ml Apfelsaft
1/2 TL gemahlener Zimt
1 Pck. Dr. Oetker Backfeste Puddingcreme
50 g Dr. Oetker Belegkirschen
30 g Pistazienkerne
100 g Dr. Oetker Haselnüsse gehackt
1 EL Aprikosenkonfitüre
etwa 2 rote Äpfel

Hefeteig:

375 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
50 g Butter oder Margarine
1 Eiweiß (Größe M)
170 ml Milch

Außerdem:

etwas Milch
1 Eigelb (Größe M)
9 Dr. Oetker Belegkirschen
1 TL Aprikosenkonfitüre



etwa 9 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Wenn nur 1 Backblech vorhanden ist, die Apfel-Taler auf einem Stück Backpapier vorbereiten, Sie brauchen dann das Papier mit den Talern nur noch auf das Blech zu ziehen.
- Sie können 50 ml Apfelsaft durch Calvados ersetzen.

1. Vorbereiten: Das Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Belag: Crème fraîche, Apfelsaft und Zimt in eine Rührschüssel geben. Backfeste Puddingcreme zufügen und nach Packungsanleitung verrühren. Belegkirschen und Pistazien grob hacken, mit Haselnüssen und der Aprikosenkonfitüre verrühren. Die Äpfel waschen, Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen und in gut ½ cm dicke Scheiben schneiden.

3. Hefeteig: Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten.

4. Teig knapp 1 cm dick ausrollen. 9 Kreise (Ø 11 cm) ausstechen und auf das Backblech legen. Milch mit Eigelb verschlagen, den Teigrand damit bestreichen. Die Creme gleichmäßig auf den Talern verstreichen, dabei am Rand ½ cm frei lassen. Apfelringe auf die Creme legen und jeweils 1 Belegkirsche in die Mitte der Apfelringe legen. Auf dem Puddingrand die Haselnussmasse verteilen. Aprikosenkonfitüre glatt rühren und mit Hilfe eines Backpinsels die Äpfel damit bestreichen. Blech **sofort** in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 25 Min.

Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Pro Portion / Stück: E: 8 g, F: 21 g, Kh: 57 g, kJ: 1.932, kcal: 462



Dieses und viele weitere leckere Rezepte finden Sie im **Unsere Besten - Backrezepte aus der Dr. Oetker Versuchsküche** aus dem Dr. Oetker Verlag - bestellbar auch in unserem Online-Shop.