

Apfel-Zimt-Monde

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

200 g Äpfel, z. B. Elstar

375 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

150 ml Milch

100 g weiche Butter oder Margarine

2 TL gemahlener Zimt

Außerdem:

1 EL Milch

100 g Hagelzucker



etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich



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

Tipps:

- Für gefüllte Monde die erkalteten Monde waagrecht halbieren und mit 1 Pck. Dr. Oetker Paradies Creme Vanille-Geschmack, mit nur 200 ml kalter Milch und 50 ml Calvados nach Packungsanleitung zubereitet, füllen.
- Die ungefüllten Monde können Sie gut einfrieren.

1. Vorbereiten: Äpfel schälen und in kleine Stückchen schneiden. Das Backblech mit Backpapier belegen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2. Hefeteig: Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und Apfelstückchen zufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und 1 cm dick ausrollen. Mit Hilfe eines runden Ausstechers (Ø etwa 10 cm) Monde ausstechen, dabei von dem ersten Kreis mit dem runden Ausstecher etwa 1/4 "abstechen". Die anderen Monde fortlaufend ausstechen.

3. Die Oberfläche mit Milch bestreichen. Hagelzucker auf einen Teller geben, die Teigstücke leicht in den Hagelzucker drücken. Monde auf das Backblech legen, noch 15 Min. ruhen lassen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Min.

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

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 8 g, Kh: 40 g, kJ: 1.076, kcal: 257