

Apfel-Hand-Pies

Leckere kleine Apfel-Küchlein, die aus der Hand gegessen werden können

etwa 20 Stück

 gelingt leicht

 bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:
Backpapier

Teig:

300 g Weizenmehl
1 TL Zucker
1 TL Salz
250 g kalte Butter
150 ml kalte Buttermilch

Füllung:

250 g Äpfel, z. B. Elstar
1 EL Zitronensaft
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
gemahlener Zimt
frisch geriebene Muskatnuss
25 g Dr. Oetker gehackte Pistazien

Zum Bestreichen:

4 - 5 EL Schlagsahne

1 Teig:

Mehl mit Zucker und Salz in einer Rührschüssel mischen. Butter in kleine Stückchen schneiden und hinzufügen. Alles mit den Händen zu feinen Krümeln verarbeiten. Buttermilch hinzufügen und alles rasch mit den Händen zu einem weichen Teig verarbeiten. Den Teig in Folie gewickelt mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

2 Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 220 °C
Heißluft etwa 200 °C

3 Füllung:

Äpfel schälen, vierteln und in kleine Würfel schneiden. Mit Zitronensaft, Bourbon Vanille-Zucker, Zimt, Muskat und Pistazien vermischen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 4 Teig auf bemehlter Arbeitsfläche etwa 3 mm dünn ausrollen. Mit runden oder ovalen Ausstechern (Ø 8-10 cm, evtl. mit gezacktem Rand) etwa 20 Taler oder Ovale oder mit Apfel-Ausstechern (Ø 5-6 cm) etwa 40 Äpfel ausstechen. Teigreste verkneten und zur Dekoration nach Wunsch kleine Äpfel ausstechen.

- 5 Die Füllung gleichmäßig mittig auf den Talern/Ovalen oder nur der Hälfte der Äpfel verteilen. Die Ränder mit etwas Sahne bestreichen und einmal umklappen bzw. einen zweiten Teigapfel auflegen. Die Ränder zusammendrücken, umbördeln oder dekorativ eindrücken. Bei den Äpfeln nur die Ränder festdrücken. Küchlein auf das Blech legen und mit Sahne bestreichen. Nach Belieben Deko-Teigäpfel auflegen, diese ebenfalls bestreichen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 16 Minuten

Die kleinen Pies mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und am besten lauwarm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie eine Vanille-Sahne dazu.
- Das süße Gebäck lässt sich gut einfrieren.

