





# Bratapfelhörnchen

Leckere Hörnchen aus Hefeteig mit einer Füllung aus Äpfeln und Rosinen

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Füllung:

500 g Äpfel, z. B. Braeburn  
50 g Butter  
50 g Rosinen  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
50 g Dr. Oetker gehackte Mandeln  
50 g Zucker  
1 TL gemahlener Zimt  
½ Rö. Dr. Oetker Rum-Aroma  
1 gestr. TL Weizenmehl

### Hefeteig:

200 ml Milch  
350 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
25 g Zucker  
1 Pr. Salz  
4 EL Speiseöl, z. B. Rapsöl

### Zum Bestreichen:

1 EL Milch

### Zum Verzieren:

125 g Dr. Oetker Fix und Fertig Zuckerguss Classic  
50 g Dr. Oetker gehackte Mandeln

## 1 Füllung:

Äpfel schälen, vierteln und in kleine Würfel schneiden. Butter in einem Topf zerlassen. Übrige Zutaten, außer das Mehl, hinzufügen und bei schwacher Hitze knapp 5 Min. dünsten. Zum Schluss mit Mehl bestreuen, unterrühren, dann kalt stellen.

## 2 Hefeteig:

Milch erwärmen. Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

**Backzeit: 0 Min.**

- 3 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer runden Platte (Ø etwa 50 cm) ausrollen. Teigplatte vierteln und jedes Viertel in 3 „Tortenstücke“ schneiden. Auf das breite Ende jedes "Tortenstücks" gut 1 EL Apfelfüllung geben und Stücke zur Spitze hin zu Hörnchen aufrollen (Abb. 1). Hörnchenenden gut schließen und auf das Backblech legen. Die Hörnchen mit Milch bestreichen und gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben, dann backen.



**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 22 Min.**

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

- 4 **Verzieren:**  
Hörnchen mit dem Zuckerguss besprenkeln oder bestreichen und mit den Mandeln bestreuen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Für Kinder bereiten Sie die Füllung statt mit Rum-Aroma mit Dr. Oetker Bittermandel-Aroma zu.
- Die Hörnchen sind einfriergeeignet.
- Verzieren Sie die Hörnchen statt mit Mandeln mit Dr. Oetker Streudekor.