

Bunte Apfelkuchenlollis

Kleine Apfelkuchen am Stiel aus einfachem Mürbeteig und leckerer Apfelfüllung - mit Schoko-Guss und bunten Streuseln toll verziert.

etwa 15 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Mürbeteig:

250 g Weizenmehl

½ gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

80 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene

Zitronenschale

150 g weiche Butter oder Margarine

2 EL Milch

Apfel-Füllung:

15 Holzspieße

1 Apfel (etwa 150 g)

1 EL Zucker

½ gestr. TL gemahlener Zimt

Zitronensaft

Zum Bestreichen:

2 EL Milch

Zum Verzieren mit Schoko-Guss:

etwa 100 g Dr. Oetker Kuvertüre fix

Zartbitter

Dr. Oetker Gebäckschmuck

Dr. Oetker Zuckerstreusel

Wie backe ich ganz einfach bunte Apfelkuchenlollis?:

① Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

② Mürbeteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf mittlerer Stufe zu einem Teig verarbeiten.

3 Apfel-Füllung:

Apfel schälen, vierteln und in sehr kleine Würfel schneiden. Apfelwürfel mit Zucker, Zimt und Zitronensaft vermischen. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche etwa 3 mm dünn ausrollen. Mit einem runden Ausstecher (Ø etwa 6 cm) Taler ausstechen. Die Hälfte der Taler auf das Backblech legen. Darauf mittig etwa 1 TL Apfelwürfel verteilen und jeweils einen Holzspieß auflegen. Übrige Taler auflegen und den Rand festdrücken. Taler mit Milch bepinseln, dann backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 12 Min.

Apfelkuchenlollis mit dem Backpapier auf die Arbeitsfläche ziehen und erkalten lassen.

4 Mit Schoko-Guss verzieren:

Kuvertüre im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die Hälfte der Apfelkuchen Lollis mit einer Seite hineintauchen, abstreifen und auf das Backpapier legen. Die übrigen Lollis mit der restlichen Kuvertüre besprenkeln. Anschließend die Apfelkuchen Lollis mit Zuckerstreuseln und Nonpareilles verzieren und Kuvertüre fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Plätzchen können auch mit Kuvertüre fix Vollmilch verziert werden.