

Bunte Apfelkuchenlollis

Kleine Apfelkuchlein am Spieß mit Kuvertüre und bunten Streuseln.

etwa 15 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



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.

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

Füllung:

15 Holzspieße

1 Apfel (etwa 150 g)

1 EL Zucker

½ TL gemahlener Zimt

Zitronensaft

Zum Bestreichen:

2 EL Milch

Zum Verzieren:

etwa 100 g Dr. Oetker Kuvertüre
fix Zartbitter

Dr. Oetker Gebäckschmuck

Dr. Oetker Zuckerstreusel



3 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.

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

4 Verzieren:

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

