Diener

Die Küche

Apfelschleifen

https://www.diener.cc/rezepte/apfelschleifen/

Zutaten:

250 g Weizenmehl
250 g Dinkelvollmehl
30 g Germ
60 g Zucker
250 ml Milch
1 gestr. TL Salz
60 g Butter
1 Ei

Fülle:

100 g Butter
50 g Zucker
300 g Äpfel, Zimt Zubereitung:
Germteig bereiten und aufgehen lassen. Teig zu einem Rechteck ausrollen und zur Hälfte mit zerlassener Butter bestreichen. Äpfel schälen, grob raspeln und mit Zucker und Zimt auf der bestrichenen Teigfläche verteilen. Teig zusammenklappen und mit dem Teigrad Rechtecke in der Größe von ca. 6 x 11 cm ausradeln. Die Rechtecke der Länge nach in der Mitte längs bis 2 cm vor dem Rand einschneiden. Ein Teigende durch den Schlitz ziehen.

Backen:

200°C ca. 20 Minuten backen.

apfelschleifen

Image not found or type unknown

Diener Glas GesmbH & Co KG
Hauptplatz 30, 8570 Voitsberg
Telefon: 03142 / 22 252
E-Mail: office@diener.cc