

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 type unknown

---

**Diener Glas GesmbH & Co KG**

Hauptplatz 30, 8570 Voitsberg

Telefon: 03142 / 22 252

E-Mail: [office@diener.cc](mailto:office@diener.cc)