

Mini-Apple-Pies

Zutaten:

Für den Teig

125 g Butter
100 g Frischkäse
150 g Mehl
1 Pr. Salz

Für die Füllung

3 Äpfel, säuerlich
75 g Zucker
75 g Zucker, braun
75 g Butter
15 g Mehl
40 ml Wasser
1 P. Vanillezucker



Zubereitung:

- Für den Teig die Butter mit dem Frischkäse schaumig rühren. Salz und Mehl hinzufügen und alles rasch zu einem glatten Teig kneten. Diesen für mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- Für die Füllung die Butter schmelzen, das Mehl einrühren, mit Wasser, Zucker und Vanillezucker auffüllen und kurz aufkochen lassen.
- Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden.
- Den durchgekühlten Teig dünn auswellen und rund, passend zu den Förmchen, ausstechen.
- Nun die Förmchen mit dem Teig auslegen. Diese mit den Äpfeln füllen bis sich eine Kuppel bildet und zwei bis drei Esslöffel Guss über die Äpfel verteilen (die Äpfel fallen beim Backen auf die Höhe des Teigrandes zusammen).
- Die Apple-Pies ca. 25 Minuten bei 180°C (Ober-/Unterhitze) backen.