

# Apfel im Schlafrock

Der Apfel im Schlafrock besteht aus einem Topfenteig mit einer leckeren Füllung. Ein wunderbares Rezept mit feinem Orangengeschmack.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h



## Zutaten

1 Stk. <a href="#">Ei</a> (zum Bestreichen)
---

## Für den Topfenteig

200 g Mehl (glatt)
--------------------

200 g Margarine
-----------------

200 g <a href="#">Magertopfen</a>
-----------------------------------

## Für die Fülle

8 Stk. <a href="#">Äpfel</a>
------------------------------

700 ml Orangensaft
--------------------

4 Stk. Gewürznelken
---------------------

1.5 EL <a href="#">Honig</a> (zum Beträufeln)
---

60 g Walnüsse
---------------

## Zubereitung

1. Für dieses köstliche Rezept vorerst das Mehl mit der Margarine vermischen und den Magertopfen begeben. Den Teig für den **Apfel im Schlafrock** zu einem lockeren Topfenteig kneten und für eine halbe Stunde kühl stellen.
2. Als nächsten Schritt das Backrohr auf 180°C vorheizen. Darauffolgend die Äpfel waschen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Orangensaft mit Nelken gemeinsam im Topf heiß werden lassen. Die Apfelhälften begeben und solange dünsten lassen bis der Apfel weich ist,

jedoch aber noch bissfest bleibt. Die bissfesten Äpfel herausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

3. Im Anschluss die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, den Topfenteig ausrollen und in gleichgroße Quadrate schneiden. Je 1-2 Apfelhälften auf die Quadrate geben, mit etwas Honig beträufeln und mit geriebenen Walnüssen überstreuen.
4. Die Apfel-Teigtaschen gut schließen und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Zum Schluss mit einem verquirlten Ei bestreichen und den Apfel im Schlafrock für etwa 20 Minuten im Rohr backen.

## **Tipp**

Vor dem Servieren noch etwas Staubzucker über den Apfel im Schlafrock streuen.