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.	Ei (zum Bestreichen)

Für den Topfenteig

200 g	Mehl (glatt)
200 g	Margarine
200 g	Magertopfen

Für die Fülle

8 Stk.	Äpfel
700 ml	Orangensaft
4 Stk.	Gewürznelken
1.5 EL	Honig (zum Beträufeln)
60 g	Walnüsse

Zubereitung

1. Für dieses köstliche Rezept vorerst das Mehl mit der Margarine vermischen und den Magertopfen beigeben. 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 beigeben 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 bestauben, den Topfenteig ausrollen und in gelichgroße 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 besteichen 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.