Einfache Apfelschnitten

Einfache Apfelschnitten vom Blech sind eine köstliche Mehlspeise. Ein herzhaftes klassisches Rezept das jedem schmeckt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,4 h



Zutaten

400 g	Mehl
100 g	Staubzucker
100 g	Butter
1 Prise	Salz
0.5 Becher	Sauerrahm
5 Stk.	Äpfel (große)
1 Spritzer	Zitronensaft
2 EL	Rosinen
250 g	Topfen (grob)
1 EL	Zucker
1 TL	Zimt
1 Stk.	Ei
	Staubzucker

Zubereitung

1. Für **Einfache Apfelschnitten** zuerst den Teig zubereiten. Dafür in einer Schüssel das Mehl, Staubzucker, Butter, Salz und Sauerrahm zu einen geschmeidigen Teig verrühren. Den Teig 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.

2. Die Äpfel schälen, grob reiben und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Topfen, Zucker, Zimt und Rosinen hinzugeben und gut vermengen.

3. Backblech mit Backpapier belegen, Backofen auf 180 C° vorheizen. Zwei Drittel vom Teig ausrollen und auf das Blech legen. Mehrmals mit einer Gabel einstechen. Apfelfülle darauf verteilen, restlichen Teig ausrollen und über die Fülle legen, ebenfalls mit einer Gabel einstechen. Ei in eine Schale verquirlen und die Apfelschnitte damit bestreichen. Im Backofen ca. 40-45 Min. backen.

Tipp

Die Apfelschnitten großzügig mit Staubzucker bestreuen.