

FRUCHTIGE APFELTASCHEN MIT HONIG

IDEAL FÜR UNTERWEGS

MAN BRAUCHT

200 G DINKEL-VOLLKORNMEHL
100 G GEMAHLENE MANDELN
2 EL VOLLROHRZUCKER
1 PRISE SALZ
150 G KALTE BUTTER
2 ÄPFEL
½ TL ZIMT
1 PRISE PIMENT
1 EL BREITSAMER ECHTES SCHMANKERL VIELBLÜTE HONIG

SO GEHT'S

- MEHL, MANDELN, ZUCKER UND SALZ VERMISCHEN. KALTE BUTTER ZUGEBEN UND VERKNETEN. TEIG ABGEDECKT FÜR 30 MINUTEN IM KÜHLSCHRANK RUHEN LASSEN.
- ÄPFEL PUTZEN UND FEIN WÜRFELN. MIT 50 ML WASSER, ZIMT, PIMENT UND HONIG IN EINEM TOPF BEI MITTLERER HITZE FÜR CA. 5 MINUTEN KÖCHELN LASSEN.
- TEIG CA. 0,5 CM DICK AUSROLLEN UND IN 8 X 8 CM QUADRATE SCHNEIDEN. DIE HÄLFTE MIT DER ABGEKÜHLTEN APFELMASSE BESTREICHEN UND MIT DEN ÜBRIGEN TEIGSTÜCKEN ZUDECKEN. RÄNDER ZUSAMMENDRÜCKEN UND KREUZ IN DIE OBERSEITE SCHNEIDEN.
- APFELTASCHEN AUF EIN MIT BACKPAPIER BELEGTES BACKBLECH LEGEN UND MIT VERQUIRLTEM EI BESTREICHEN. IM VORGEHEIZTEN BACKOFEN (180 GRAD OBER-UNTERHITZE) FÜR 15-20 MINUTEN BACKEN. VOR DEM SERVIEREN MIT HONIG BETRÄUFELN.

