

# Äpfel im Schlafrock



Backäpfel in einem Teigmantel.

- Vorbereitungszeit ca. 30 Minuten
- Ruhezeit Teig ca. 60 Minuten
- Backzeit ca. 30 Minuten bei 200°C



## Werkzeug

- Messer, Brett
- Ausstecher für Kerngehäuse
- Schüssel, Mixer mit Knethaken
- Backblech, Backpapier

## Zutaten

- 300g Mehl und eine Prise Salz
- 100g Zucker
- 200g sehr weiche Butter (am Tag vorher aus dem Kühlschrank nehmen)
- 6 EL kaltes Wasser
- 4 mittelgroße Äpfel wie Boskop
- Marmelade z.B. rote oder schwarze Johannisbeermarmelade für die Füllung
- Schlagsahne zum Servieren

## **Zubereitung**

Mehl, Salz, Zucker, Wasser und Butter in einer Schüssel zu einem homogenen Teig kneten.

Teig für 60 Minuten in den Kühlschrank stellen, in der Schüssel, auf einem Teller oder wenn es gar nicht anders geht (Plastikmüll) in Frischhaltefolie eingewickelt.

Äpfel vom Kerngehäuse befreien und schälen. Unterseite gerade schneiden, damit sie besser stehen.

Arbeitsfläche und Nudelholz mit Mehl bestreuen. Teig dünn ausrollen. Apfel auf den Teig stellen, mit ein wenig Marmelade füllen. Teig so um den Apfel ausschneiden, dass er als Mantel hochgeklappt werden kann. Apfel in beiden Händen wie einen Schneeball formen, so dass der Teigmantel den Apfel komplett umschließt.

Äpfel auf ein Backblech stellen und bei 200°C auf mittlerer Schiene für ca. 30 bis 45 Minuten backen bis der Teigmantel leicht anbräunt.

Äpfel auf einem Teller mit Schlagsahne servieren und warm genießen.

Guten Appetit!