

Äpfel im Schlafrock



Zutaten:

für den Teig:

25 dag Weizen
1/4 TL gemahlene Vanille
1/2 Würfel Germ
Mandeln
100 ml lauwarme Milch
1 - 2 EL Honig
5 dag Butter

für die Füllung:

6 kleine Äpfel
2 EL ungeschwefelte Rosinen
1 EL abgezogene, gemahlene
1 EL gemahlene Haselnüsse
1 EL Sonnenblumenkerne
zum Bestreichen:
etwas Milch oder 1 Eigelb

Zubereitung:

Den Weizen in der Getreidemühle mahlen (oder im Reformhaus mahlen lassen) und mit der Vanille mischen. Die Germ zerbröckeln, in der lauwarmen Milch auflösen und zusammen mit dem Honig und der Butter zu dem Weizenmehl geben. Alle Zutaten in 5 Minuten zu einem glatten, weichen Teig verkneten. Er sollte sich gut von dem Schüsselrand lösen und nicht mehr kleben.

Den Teig zu einer Kugel formen und diese zugedeckt an einem warmen Ort ungefähr 60 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat. Danach den Teig noch einmal gut durchkneten und in 7 etwa gleich große Stücke teilen. 6 Stücke davon dünn zu Quadraten ausrollen.

Die Äpfel waschen und schälen. Anschließend mit einem Apfelausstecher die Kerngehäuse entfernen. Die Rosinen mit den Mandeln, den Haselnüssen und den Sonnenblumenkernen mischen und das Ganze in die ausgestochenen Äpfel füllen.

Das Backrohr auf 220° C vorheizen.

Auf jedes Teigquadrat einen Apfel setzen, die Ränder hochschlagen und die Äpfel gleichmäßig mit dem Teig umhüllen, ohne dass Löcher oder Risse entstehen. Aus dem siebenten Teigstück kleine Stiele und Blätter formen und die umhüllten Äpfel damit verzieren. Die Äpfel auf ein gefettetes Backblech setzen. Den Teig mit etwas lauwarmen Milch oder mit einem verquirlten Eigelb bestreichen. Danach die Äpfel im vorgeheizten Backrohr bei 220° C ungefähr 15 - 20 Minuten backen.

Variation: Sie können die Äpfel auch mit getrockneten und gewürfelten Marillen und grob gehackten Walnüssen füllen. Äpfel im Schlafrock schmecken sowohl lauwarm als auch kalt, zum Beispiel mit Schlagobers oder auch mit Vanillesauce.