

Apfelbuchteln



Zutaten:

25 dag Mehl
12 dag Butter
4 dag Schmalz
15 dag Zucker
Salz
2 Eigelb
1 EL Weißwein
Rahm
Apfelmus

Zubereitung:

Aus Mehl, Butter, Schmalz, Zucker, einer Prise Salz, Eigelb, Weißwein und so viel Rahm (ca. 0,1 l), dass der Teig weder zu weich noch zu fest wird, einen Teig kneten. Einen halben Finger dick ausrollen, in kleine Vierecke schneiden und diese mit Apfelmus füllen. Die Ränder zusammendrücken. Die Buchteln mit Ei bestreichen, auf ein gefettetes Backblech setzen und backen.