



EIN APFEL AM TAG...

APFELKÜCHLEIN



etwa 40 Min.



180 ° C



160 ° C

Zutaten (etwa 10 Stück)

Zum Vorbereiten für den Teig:

- 1 Pck. (155 g) Leibniz Kekes & More Apfel-Zimt-Crunch

Für den Teig:

- 150 g Weizenmehl
- 3 TL Backpulver
- 100 g Leibniz Kekes & More
Apfel-Zimt-Crunch (zerbröselt)
- 40 g Zucker
- 125 g Magerquark
- 50 ml Milch
- 50 ml Speiseöl, z.B. Sonnenblumenöl

Zum Bestreichen:

- 20 g Butter
- 50 g Aprikosenkonfitüre
- 1 EL Wasser

Zum Bestreuen und Belegen:

- 50 g Leibniz Kekes & More
Apfel-Zimt-Crunch (zerbröselt)
- 300 g rote Äpfel, z.B. Elstar 2-3 Stück
- 2 EL Zitronensaft



Schritt 1

Für den Teig alle Leibniz Kekse fein zerbröseln. Danach 100 g der Keksbrösel mit Mehl und Backpulver in einer Rührschüssel gut vermischen. Zucker, Quark, Milch und Öl hinzufügen und die Zutaten mit einem Handrührgerät (Knethaken) zu einem glatten Teig verarbeiten.

Schritt 2

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsplatte zu einer Rolle von etwa 25 cm formen und in 10 Stücke schneiden. Die Teigstücke jeweils zu Kugeln formen und mit genügendem Abstand auf zwei Backbleche (mit Backpapier belegt) verteilen.

Dann mit bemehlten Händen die Teigkugeln zu je einem Kreis von etwa 10 cm Durchmesser ausdrücken. Die Butter auf die Teigkreise streichen und mit den restlichen Keksbröseln (50 g) bestreuen.

Backofen vorheizen: Ober-/Unterhitze 180 ° C, Heißluft 160 ° C.

Schritt 3

Zum Belegen die Äpfel waschen, gut abtrocknen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in sehr dünne Spalten schneiden. Dann die Apfelspalten mit dem Zitronensaft mischen und auf die Teigkreise verteilen.

Die Backbleche nacheinander in den vorgeheizten Backofen schieben. Backzeit etwa 15 Minuten.

Schritt 4

Für das Topping die Aprikosenkonfitüre mit Wasser in einem kleinen Topf einmal aufkochen lassen und die Apfelmöckchen sofort damit bestreichen. Anschließend die Apfelmöckchen mit dem Backpapier auf Kuchenroste ziehen und erkalten lassen.

Tipp:

Nach Belieben die Apfelspalten mit Rosinen bestreuen und dann backen.