

## Apfelring in Rahmteig

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Backen

Apfel

150 g Mehl  
15 g Mehl  
1/2 c Milch  
20 g Butter  
20 g Zucker  
2 Eier  
2 cl Weinbrand  
Zitronenschale  
1 pn Muskatblüte  
1 pn Salz  
600 g Äpfel  
2 tb Rosinen  
40 g Zucker  
1/2 ts Zimtpulver  
4 cl Rum  
Butterschmalz zum Ausbacken

\* Für die Eistreiche

1 Eigelb  
10 ml Milch

Für den Hefeteig aus lauwarmen Milch, gebröckelter Hefe, 2 Eßlöffeln Mehl und einer Prise Zucker einen Vorteig herstellen und an einem warmen Ort gehen lassen. Für die Füllung Äpfel schälen, entkernen, in Würfel schneiden und mit den Rosinen, dem Zucker, Rum und etwas Zimtpulver in eine Schüssel geben und vermengen.

In der Zwischenzeit das übrige Mehl in eine Schüssel sieben. Butter zerflocken, Zucker, eine Prise Salz, Weinbrand, Muskatblüte, Zitronenschale und die Eier dazugeben. Mit dem Vorteig zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Bei Bedarf noch etwas Milch dazugießen, den Teig gut durchschlagen und zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Dann den Teig durchkneten und rechteckig ausrollen. Für die Eistreiche das Eigelb mit der Milch verrühren, den Teig damit bestreichen. Die Apfelmischung auf den Teig geben. Dabei auf einer Seite 5 cm Rand frei lassen. Das Ganze zusammenrollen, so daß der Teigrand außen liegt.

Mit einem Messer etwa 3 cm dicke Scheiben schneiden, auf ein bemehltes Backblech setzen und an einem warmen Ort nochmals 10 Minuten aufgehen lassen. Anschließend in heißem Butterschmalz (180 °C) etwa 4 - 5 Minuten pro Seite ausbacken. Auf Küchentrepp abtropfen lassen. Dazu paßt Zimtschaumsoße.

