



Bratapfel-Plätzchen

Mürbeteig:

250 g Weizenmehl, 1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin mit Safran
75 g Zucker, 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 125 g weiche Butter oder Margarine,
1 Eiweiß (Größe M)

Apfel-Belag:

200 g Äpfel, etwas Fett, 100 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse, 1 Pck.
Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker, 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene,
Orangenschale, 50 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln, 50 g Korinthen, ½ TL
gemahlener Zimt, 4 EL Rum

Außerdem:

1 Eigelb (Größe M), 1 EL Milch, 50 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln

Zum Verzieren:

etwa 1 EL Puderzucker

Zubereitung:

1. Mürbeteig zubereiten

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig zu einer etwa 30 cm langen Rolle formen und etwa 1 Std. in den Kühlschrank legen.

2. Apfel-Belag zubereiten

Äpfel waschen, vierteln und in kleine Stückchen schneiden. Marzipan in kleine Stückchen schneiden. Alles mit den übrigen Zutaten in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Knethaken) gründlich vermischen. Backblech mit Backpapier belegen.

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

3. Teig in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und auf das Backblech legen. Eigelb mit Milch verrühren und die Teigtaler damit bestreichen. Apfelbelag mit 2 Teelöffeln darauf verteilen. Mandeln aufstreuen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Min.

Plätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Die Bratapfel-Plätzchen vor dem Servieren mit etwas Puderzucker bestreuen.