

## A P F E L S C H N I T T E N von OE2YBM (nur für den privaten Gebrauch)

Teig:

37 dag Mehl mit allen Teilen des Korns (Vollkornmehl)

- 4 gestrichene Kaffeelöffel (12g) Backpulver
- 1 gehäufter Esslöffel Fruchtzucker
- 1 Packerl Vanillinzucker
- 1 Eiklar
- ½ Dotter
- 1 Esslöffel Stevia flüssig braun (ins Ei eingerührt)
- 7 Esslöffel Milch oder Wasser

10 dag Butter (Margarine)

Fülle:

- 1 kg Äpfel
- 2 Esslöffel Stevia
- 5 dag Rosinen in Rum eingeweicht

Zum Bestreichen:

- ½ Dotter
- 1 Kaffeelöffel Milch

Mehl und Backpulver werden gemischt, in der Mitte wird eine Vertiefung eingedrückt, Fruchtzucker, Vanillinzucker, Eiklar, Dotter, Stevia, Milch bzw. Wasser werden mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeitet. Darauf gibt man die in Stücke geschnittene kalte Butter (Margarine), bedeckt sie mit Mehl, drückt alles fest zusammen und verknetet von der Mitte aus alles zu einem glatten Teig. (Mürbteig)

Für die Fülle werden die Äpfel geschält, vom Kerngehäuse befreit, klein geraspelt und mit den Rumrosinen leicht gedünstet, etwas abkühlen lassen und mit Stevia und Rum abschmecken.

Die Hälfte des Teiges walkt man am besten auf Backpapier dünn aus (etwa 30x25cm) belegt sie mit der Apfel-Rosinenmischung und legt die zweite Teigplatte darüber. Man bestreicht die Teigdecke mit dem mit Milch verquirlten Dotter und sticht sie mit der Gabel mehrmals ein.

Das Backblech in die Mitte des Rohres schieben.

Backzeit: Etwa 30 Minuten bei ca. 190° (Umluft ca. 170°)