GEFÜLLTE ÄPFEL IM SCHLAFROCK

VEGAN VEGETARISCH LAKTOSEFREI

Gefüllte Äpfel im Mürbeteig-Schlafrock gebacken und mit Ahornsirup übergossen – so schmeckt der Herbst, oder?

Schwierigkeitsgrad	Arbeitszeit	Anlass
Einfach	80 Minuten	Dessert

Zutaten für 4 Äpfel:

Für den Teig

- 250 g Mehl
- 1 TL biozentrale Backpulver Weinstein
- 50 g biozentrale Kokosblütenzucker
- 5 g biozentrale Ei-Ersatz (oder ein Ei)
- 1 EL biozentrale Zitronensaft
- 1 TL biozentrale Zitronenschale, gerieben
- 1 Prise Salz
- 125 g Margarine (oder Butter)

Für die Äpfel

- 4 Äpfel
- 4 TL biozentrale Sultainen
- 4 TL biozentrale Ahornsirup
- 1 EL Sojasahne (oder Eigelb)
- Puderzucker

WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT!

GEFÜLLTE ÄPFEL IM SCHLAFROCK

Zubereitung

1. Mehl, Backpulver, Kokosblütenzucker, Ei (oder Ei-Ersatz), Zitronensaft und -schale, Salz und Butter (oder Margarine) zu einem glatten Teig vermengen; in einer Dose mit Deckel 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Äpfel schälen, das Gehäuse entfernen und in jeden Apfel 1 TL Rosinen mit 1 TL Ahornsirup geben.
3. Den Teig dünn ausrollen und in vier gleiche Teile teilen.
4. Jeweils einen Apfel auf ein Teigstück stellen und den Teig um den Apfel festdrücken. Mit Eigelb (oder Sojasahne) bestreichen.
5. Den Teig-Apfel bei 200 °C ca. 25 bis 30 Minuten backen.
6. Mit einem Hauch Ahornsirup übergießen und mit Puderzucker bestäuben. Lasst es euch schmecken!

WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT!