

Würzige Apfelküchlein

Zutaten für 4 Personen:

500 g Mehl
1 Würfel Hefe
60 g Zucker
¼ l Milch
50 g Butterschmalz
4 Eigelbe
1 Prise Salz
4 säuerliche Äpfel in Scheiben
3 EL Pflaumenmus Salbeiblätter
1 Eiweiß zum Bestreichen
Butterschmalz zum Ausbacken
70 g Puderzucker
1 Pck. Vanillezucker

Zubereitung:

Mehl in eine Rührschüssel sieben. Eine Mulde ins Mehl drücken, darin die zerbröckelte Hefe mit etwas Zucker, Mehl vom Rand und 3 EL Milch zum Vorteig anrühren.
15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
50 g weiches Butterschmalz, Eigelb, Salz, Zucker und die restliche Milch zum Vorteig geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Noch einmal gehen lassen.
Teig auf einem bemehlten Arbeitsbrett ½ cm dick ausrollen.
Mit einem Ausstecher (ca. 10 cm Durchmesser) Kreise ausstechen.
Die halbe Anzahl der ausgestochenen Teigfläche mit Apfelscheiben belegen.
Das Mittelloch mit Pflaumenmus füllen, mit einem Salbeiblatt belegen.
Die Ränder mit Eiweiß bestreichen, eine leere Teigplatte darauf setzen, festdrücken.
Noch einmal 15 Minuten gehen lassen.
In nicht zu heißem Butterschmalz schwimmend ausbacken.
Puderzucker mit dem Vanillezucker vermischen.
Darin die fertigen Apfelküchlein wenden.

Bon appé tit!