

Genießen

Lisa Rudiger

Donnerstag, 11.01.2024

Apfelhörnchen

Für 10 Stück

Zutaten:

Für die Apfelfüllung:

400 g Äpfel (z.B. Elstar, Gala, Boskoop)
1 Vanilleschote
40 g Zucker
20 ml Apfelsaft

Für den Hefeteig:

1 Ei (Größe M)
100 g Milch
30 g Zucker
10 g frische Hefe
50 g Schmand
etwas Salz
250 g Weizenmehl (Type 405)

Außerdem:

Backblech
Backpapier oder Silikonmatte
Mehl zum Bearbeiten
Teigrolle



Zubereitung:

1. **Für die Apfelfüllung** die Äpfel abbrausen, trocknen und schälen. Äpfel entkernen, so klein wie möglich würfeln und in einen kleinen Topf geben.
2. Vanilleschote der Länge nach halbieren, das Mark herauskratzen. Mark und Schote zu den Äpfeln geben
3. Zucker und Apfelsaft untermischen und die Äpfel zugedeckt aufkochen und bei milder Hitze 4 Minuten kochen.
4. Topf von der Kochstelle nehmen, Vanilleschote herausnehmen und die Äpfel im Topf auf einem Gitter abkühlen lassen.
5. **Für den Hefeteig** das Ei trennen. Milch und Zucker in einen kleinen Topf geben. Hefe hineinbröckeln. Hefe-Milch leicht erwärmen, damit sich die Hefe gut lösen kann.
6. Sobald sich die Hefe gut gelöst hat, die Hefe-Milch in eine Schüssel geben. Schmand und Eiweiß mit Salz zugeben und verrühren.
7. Mehl zugeben und mit den Knethaken eines Handrührers oder in einer Küchenmaschine ca. 2 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Teig abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen.
8. Ein Backblech mit Backpapier oder einer Silikonmatte auslegen.
9. Teig auf der leicht mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche etwa 40 cm lang und 15 cm breit ausrollen. Aus der Teigbahn 10 längliche Dreiecke schneiden, diese mit der Spitze nach vorne legen und mit Eigelb bestreichen.
10. Gegenüber der Spitze 1 EL Apfelfüllung aufbringen und einrollen. Hörnchen auf das vorbereitete Blech legen.
11. Mit dem restlichen Eigelb die Hörnchen komplett bestreichen und 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
12. Inzwischen den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
13. Hörnchen im heißen Ofen in der Ofenmitte 15 Minuten goldbraun backen.

Hinweis: Bei diesem Rezept bleibt Apfelfüllung übrig. Diesen Rest fein pürieren und als Dip für die Hörnchen verwenden. Mit Quark verrührt ist das auch ein feiner Nachtisch.