



MINI APPLE PIES

Zutaten für 8 Stück:

- * 300 g glattes Mehl
- * ½ TL Salz
- * 100 g kalte Butter
- * 50-75 ml kaltes Wasser
- * 1 TL gemahlener Zimt
- * 1-2 EL brauner Zucker
- * Saft ½ Zitrone
- * 2-3 EL Butter

Zutaten für die Füllung:

- * 3-4 säuerliche Äpfel (z.B. Boskoop)
- * Mehl für die Arbeitsfläche
- * 1 verquirltes Ei zum Bestreichen

Zubereitung:

- * Zuerst wird der Teig zubereitet. Dafür das Mehl und das Salz in eine große Schüssel geben. Die kalte Butter in kleine Stücke schneiden und hinzugeben. Die Butter mit den Fingern in das Mehl einarbeiten, bis eine krümelige Masse entsteht. Nun das kalte Wasser hinzugeben und kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Je nach Qualität des Mehls kann hier mehr oder weniger Wasser notwendig sein.
- * Den Teig dann zu einer Kugel formen, diese etwas flach drücken und in Frischhaltefolie einschlagen. Den Teig für ca. 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
- * Inzwischen die Füllung vorbereiten. Dafür die Äpfel waschen, schälen, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden. Die Apfelwürfel mit den restlichen Zutaten für die Füllung vermengen.
- * Den Backofen auf 170° Heißluft vorheizen. Kleine Tartelett-Formen (alternativ eine Muffinform) gut ausfetten.
- * Den Teig aus dem Kühlschrank holen und in 2 Teile teilen. Den ersten Teil auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Kreise ausschneiden, die etwas größer als die Tartelett-Formen sind. Diese Teigkreise in die Förmchen legen und darauf achten, dass der Teig auch am Rand überall hoch genug ist.
- * Die Füllung auf die Förmchen verteilen.



PATRICIAS Abenteuerkekserl

- * Nun die zweite Teighälfte ausrollen. Entweder kannst du auch hier einfach Teigkreise als „Deckel“ für die Pies ausschneiden, oder du schneidest dünne Teigstreifen für einen geflochtenen „Deckel“. Die einfachere Variante sind einfach Kreise, die du als Deckel auf den Pie legst. Den Rand solltest du etwas fest drücken. In die Mitte des Teigdeckel solltest du ein kleines Loch schneiden, damit der Dampf beim Backen entweichen kann. Möchtest du einen geflochtenen Deckel, dann musst du aus dem Teig dünne Streifen ausschneiden und diese „weben“. Auch hier werden dann aus dem „gewebten“ Teig Kreise ausgeschnitten und als Deckel auf die Pies gelegt.
- * Aus den Teigresten kannst du z.B. Kordeln formen und den Rand der Mini Apple Pies damit verzieren.
- * Die fertigen Pies mit verquirltem Ei bestreichen und im heißen Ofen bei 170°C Heißluft für etwa 20-25 Minuten goldbraun backen.

