

MINI APPLE PIES / KLEINE APFELPASTETEN / FINGERFOOD



Knusprige kleine Apple-Pies, die man von der Hand essen kann. Ideal auch zum Mitnehmen oder für Partys!



Zubereitungszeit
50 Minuten



Back-/Kochzeit
25 Minuten



Kühlzeit
2 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Stück: 10

ZUBEREITUNG PIE-TEIG

Mehl, Zucker und Salz mit den Mixmessern einer Küchenmaschine verrühren. Kokosfett zufügen und kurz unterrühren. Eiskalte Butter zufügen und nun nur pulsieren, damit der Teig nicht warm wird. Die Butter darf in kleinen Stücken zu sehen sein. Wasser und Essig/Zitronensaft zufügen und kurz pulsieren. Mit den Händen kurz zu einem Teig zusammenführen. Den Teig abgedeckt 2 Stunden im Kühlschrank lagern. Tipp: Der Teig kann auch eingefroren und bei Bedarf aufgetaut werden oder auch am Vorabend zubereitet werden.

ZUBEREITUNG FÜLLUNG

Die Äpfel in 5 mm Würfel schneiden. Mit Zitronenschale, -saft, Zucker, braunem Zucker, Stärke, Zimt, Muskat und Salz verrühren.

Den Teig 2 mm dünn ausrollen und Kreise ausstechen, die etwa 2-3 cm größer sind als die Mulden einer Muffinform. Die Muffinform mit Backtrennspray fetten und die Kreise so hinein drücken, dass ein Rand entsteht. Etwa 1 EL Apfelfüllung einfüllen. Den restlichen Teig erneut 2 mm dünn ausrollen und 8-10 mm breite Streifen zurecht schneiden. Je 4 Quer- und Längsstreifen weben, mit einem runden Ausstecher ausstechen.

Ein Ei mit Milch verrühren. Die Teigländer mit der Eimischung bestreichen und den gewebten Deckel auflegen.



Für eine schnellere Dekoration keine Deckel weben sondern einzelne Elemente (Sterne, Herzen, etc.) ausstechen und diese auf die Apfelfüllung legen.

Mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C O/U etwa 20-25 Min. backen. Leicht abkühlen lassen und bei Bedarf mit süßem Schnee bestreut servieren.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

PIE-TEIG:

- 225 g** Mehl
- ½ TL** Zucker
- ½ TL** Salz
- 1 TL** Kokosöl
- 115 g** Butter (eiskalt)
- 30 ml** Wasser (eiskalt)
- 1 TL** Zitrone (Saft)

FÜLLUNG:

- 300 g** Äpfel (geschält)
- 1** Zitrone (unbehandelt)
- 50 g** Zucker
- 20 g** brauner Zucker
- 25 g** Speisestärke
- 1 TL** Zimt
- 1 Pr.** Muskatnuss
- 1 Pr.** Salz

ZUM BESTREICHEN:

- 1** Ei
- 1 EL** Milch