

APFEL - WALNUS - KECHE

ZUTATEN:

MÜRSTEIG: 400g MEHL
150g ROHRZUCKER
150g MARGARINE
1 PKG. BACKPULVER
2 PKG. VANILLEZUCKER
ZIMT
NELKENPULVER
SALZ
100 ML WASSER

FÜLLE: 3 ÄPFEL
20g WALNÜSSE
40g ROHRZUCKER
ZIMT
 $\frac{1}{2}$ ZITRONE



ZUBEREITUNG:

TEIG → ALLES VERMISCHEN & DURCHKNETEN
→ BEI GÜTE STELLEN (EV. KÜHLSCHRANK)

FÜLLE → ÄPFEL SCHÄLEN & GROB KAPPELN

→ WALNUSSE FEIN HACKEN

→ ÄPFEL HEISS ANDRATEN (OHNE FETT)

ZUCKER ZUGEBEN → KARAMEL → ♥ LIECHER ♥

NÜTTE ZUGEBEN & MITDRATEN, BIS
DIE FLÜCHTIGKEIT VERDAMPFT IST,
MIT ZITRONE ABLECHEN & ZIMT BEIGIBEN.
DURCHMISCHEN & AUSKÜHLEN LASSEN.

- KECKE → TEIG 5MM DICKE ANSTRICHEN
→ 1 TL FÜLLE AUF JE EINEM
QUADRAT 7x7 CM PLATZIEREN
→ EINSCHLAGEN & KECKE FORMEN
→ EV. MIT IIG WALNÜSSELN PLATZIEREN

- BACKEN → KOFK AUF 170° OBER- &
UNTERHITZE VORHEIZEN
→ KECKE CA. 40 MINUTEN BACKEN
→ AUSKÜHLEN LASSEN
→ MIT STAUBZUCKER BESTREUEN

QUELLE: WWW.TRAUMWELLMER.AT/REZEPTE/

mensch+maschine

CAD as CAD can