

## Apfelknaust

Eine Art Äpfel im Schlafrock – und zwar wie man sie im Alten Land gerne einpackt, nämlich in einem weichen Hefeteig. Zuvor kriegen sie noch eine köstliche Füllung!



### Zutaten für 4 Personen:

#### Hefeteig:

- 300 g Mehl (Type 405)
- 2 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- ¼ Würfel Hefe
- ca. ⅛ l Milch
- 80 g weiche Butter
- 1 Ei
- 4 kleine Äpfel (schön säuerlich, z.B. Elstar, Cox Orange, Boskoop)
- 50 g Walnuskerne
- eventuell 2-3 Datteln
- ca. 50 g in Rum oder Apfelsaft eingelegte Rosinen
- 2 EL Zucker
- 1-2 EL Crème fraîche
- ½ -1 Eiweiß

#### Außerdem:

- 1 Eigelb
- 2 EL Milch zum Bepinseln

#### Zubereitung:

- Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel geben, Zucker und Salz zufügen. Die in Milch aufgelöste Hefe zufügen und mit dem Handrührer (oder der Küchenmaschine) zu einem Teig rühren, dabei die weiße Butter und das Ei zufügen. Den Teig einige Minuten durchkneten lassen, dann zu einer Kugel geformt zugedeckt eine Stunde gehen lassen.
- In der Zwischenzeit die Äpfel mit dem Sparschäler schälen, das Kerngehäuse ausstechen. Walnüsse mit der Messerklinge grob zerdrücken, mit den Rosinen, Zucker, Crème fraîche und Eiweiß verrühren. In die Äpfel verteilen.
- Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Vier Quadrate ausschneiden, jeweils einen Apfel darin einwickeln. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Aus Teigresten mit dem Teigrädchen Bänder ausschneiden und die Äpfel damit dekorieren. Mit Eigelb bepinseln, das mit etwas Milch glattgerührt wurde.

- Bei 180 Grad (Heißluft/ 200 Grad Ober- & Unterhitze) etwa 30 Minuten backen.

**Beilage:** ein Schlag Sahne und – wenn vorhanden – frische Himbeeren

**Getränk:** eine Tasse Kaffee oder ein prickelnder Apfelsaft oder -wein