

Einfach. Gut. Bachmeier Rupfhauben

BR br.de/br-fernsehen/sendungen/bachmeier/einfach-gut-bachmeier-rupfhauben-rezept-102.html



Rezept für 4 Personen:

Zutaten:

Für den Teig:

- 100 g Topfen
- 250 g gesiebtes Mehl
- 1TL Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 1 EL Butter

Für die Äpfel:

- 50 g Zucker
- 500 g säuerlicher Apfel
- 1TL Zimt
- 1TL Vanillezucker
- 50 g Sauerrahm

Außerdem:

- 1 EL Butter
- 0,1 l Milch
- 1 EL Zucker

- Johannisbeeren zur Deko

Zubereitung:

1. Alle Zutaten miteinander vermengen und einen geschmeidigen Teig zubereiten. Den Teig erst zu einer Rolle formen und dann in 8 Teile teilen. Die einzelnen Teile dünn ausrollen.
2. Äpfel schälen und in Würfel schneiden. Mit dem Sauerrahm vermischen und mit Zimt, Zucker und Vanillezucker abschmecken.
3. In einer ofenfesten Backform Milch, Butter und Zucker aufkochen lassen. Die Äpfel dazugeben und die Teigblätter wie Hauben auf die Äpfel legen und die Backform mit einem Deckel verschließen. Die Rupfhauben ca. 20 Minuten auf dem Herd backen lassen bis die Milch eingezogen ist. So entstehen die Rammeln – kennt man auch von Dampfnudeln.
4. Rupfhauben mit den Rammeln in einen tiefen Teller geben. Johannisbeeren in Eiweiß und dann in Zucker tauchen und die Rupfhauben damit ausgarnieren.