Apfelberliner

Einfach oberlecker!

Zubereitungszeit: 25 min
Wartezeit:
Backzeit: 15 min

Zutaten für den Hefeteig

- 250 ml Milch
- 75 g Butter
- 500 g Mehl
- 1 Würfel frische Hefe
- 75 g Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei

Zutaten für den Brandteig

125 ml Wasser
25 g Butter
1 Prise Salz
1 EL Zucker
15 g Speisestärke
75 g Mehl
3 Eier

Außerdem

3-4 Äpfel
Zimt/Zucker zum Wälzen
Butterschmalz

Zubereitung

1. Für den Hefeteig die Milch mit der Butter erwärmen.
2. Mehl in eine Schüssel geben, die Hefe darauf zerbröseln, die restliche Zutaten für den Hefeteig dazugeben und zuletzt die lauwarme Butter-Milch-Mischung daraufgießen.
3. Mit Handrührgerät oder Küchenmaschine mit Knethaken zuerst kurz auf schwacher, danach einige Minuten auf höchster Geschwindigkeit zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
4. Für den Brandteig Wasser mit Butter aufkochen und den Topf vom Herd nehmen.
5. Speisestärke und Mehl mischen und auf das heiße Wasser-Butter-Gemisch geben. Mit einem Kochlöffel alles zu einem Kloß verrühren und unter ständigen Rühren ungefähr eine Minute erhitzen, bis am Topfboden eine weiße Schicht entsteht.
6. Den Teigkloß in eine Schüssel geben und zwei Eier dazugeben und gründlich verrühren (Rührgerät). Das dritte Ei in einer Tasse verquirlen und nur so viel zum Teig geben, bis er richtig glänzt.

7. Für die Füllung die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
8. Inzwischen schon das Butterschmalz in einem Topf erhitzen (180 Grad).
9. Auf einer bemehlten Arbeitsplatte den Hefeteig noch einmal durchkneten und zu einem Rechteck ausrollen. Zuerst den Brandteig, danach die Apfelstücke gleichmäßig darauf verteilen. Von der breiten Seite her aufrollen und in ca. 20 Scheiben schneiden. Diese zugedeckt weitere 15 Minuten gehen lassen.
10. Mit einem Schaumlöffel die Teigstücke in das heiße Butterschmalz geben und von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Danach auf einem Küchenpapier abtrocknen lassen und noch warm in Zimt und Zucker wälzen.