

Horst Lichter | Apfel im Schlafrock

Zutaten für 4 Personen:

- 4 große Äpfel, z. B. Boskop
- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 4 Eigelb
- 75 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 125 g Butter in Stücken
- 3 EL saure Sahne
- 100 g Mandelstifte
- 1 Glas Johannisbeer-Gelee oder Holunder-Gelee, ca. 225 g
- Mehl für die Arbeitsfläche
- 1 – 2 Zitronen
- 100 g Puderzucker

Zubereitung:

Mehl und Backpulver vermischen, auf die Arbeitsfläche sieben und eine Mulde hineindrücken. 2 Eigelbe in die Mulde geben. Zucker, Vanillezucker, Butter und saure Sahne zufügen und alles mit kalten Händen zu einem Teig verarbeiten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt 1 Stunde kühl stellen.

Backofen auf 180 °C vorheizen.

Mandelstifte in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Äpfel schälen und die Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen. Das Fruchtfleisch mit einem Teelöffel herauslösen. Dabei einen dünnen Rand stehen lassen. Das Gelee mit den Mandelstiften vermischen und die Äpfel damit füllen.

Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen und 4 Quadrate je ca. 15x15 cm ausschneiden. Jeweils 1 Apfel in die Mitte setzen. Den Mürbeteig wie einen Beutel um den Apfel legen und oben verschließen. Restliches Eigelb verquirlen und die Teigtaschen damit rundum bestreichen.

Die Äpfel im Schlafrock in eine ofenfeste Form oder auf ein Backblech setzen. Im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Für den Guss die Zitronen auspressen. Puderzucker in eine kleine Schüssel sieben und mit dem Zitronensaft glatt rühren, sodass eine dickflüssige Masse entsteht. Die Äpfel aus dem Backofen nehmen, mit dem Zitronenguss bestreichen und noch warm servieren.

Rezept: Horst Lichter

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 17.02.2007

Prominente Gäste: Susanne Fröhlich & Patrick Lindner

