

Weihnachten Backen Rezepte

Apfelstrudel Plätzchen

Anzahl: 56 Stücke

Gattung: Backen, Gebäck, Kekse, Advent, Weihachten

TEIG

500 g Mehl (gesiebt)
1/2 Teel. Backpulver
Salz
1 Ei (Kl. M)
250 g Weiche Butter

140 g Puderzucker (gesiebt)
1 Teel. Fein abgeriebene
- Zitronenschale (u
Mehl zum Bearbeiten

FÜLLUNG

100 g Getrocknete Äpfel
1 Rum Aroma
60 g Walnusskerne
100 g Marzipanrohmasse
5 Eigelb (Kl. M)
60 g Zucker

1 Pack. Vanillezucker
1 Teel. Zimtpulver
1 Teel. Lebkuchengewürz
Salz
3 Essl. Schlagsahne

AUSSERDEM: Puderzucker, zum Bestäuben

1. Aus Mehl, Backpulver, 1 Prise Salz, Ei, Butter, Puderzucker, 2 El Wasser und Zitronenschale einen geschmeidigen Teig kneten. Den Teig in 2 Portionen teilen und etwas flach drücken. In Klarsichtfolie wickeln und mindestens 2 Stunden kalt stellen. 2. Für die Füllung Äpfel in kleine Stücke schneiden und im Rum marinieren. Walnüsse fein hacken. Marzipan auf einer Haushaltsreibe fein raspeln. 4 Eigelb, Zucker, Vanillezucker und Marzipan mit den Quirlen des Handrührers cremig rühren. Äpfel mit Rum und Walnüsse unterheben, mit Zimt, Lebkuchengewürz und 1 Prise Salz würzen. Restliches Eigelb mit der Sahne verquirlen. 3. Eine Teighälfte auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von 38x28 cm ausrollen. Teigländer begradigen. Aus dem Rechteck 4 Teigbahnen von je 28x9 cm schneiden. Die Hälfte der Füllung in einen Spritzbeutel mit mitte lgrosser Lochtülle geben. Auf jede Teigbahn ein Viertel der Füllung auf das jeweils untere Drittel wie eine Wurst spritzen. Die Ränder von jeder Teigbahn mit etwas verquirltem Eigelb bestreichen. Jede Teigbahn mit der Füllung aufrollen und mit der Nahtseite nach unten auf mit Backpapier belegte Backbleche legen. Mit dem restlichen Teig und der restlichen Füllung genauso verfahren und so insgesamt 8 Teigrollen herstellen. 4. Jede Teigrolle mit dem restlichen verquirlten Eigelb bestreichen. Die Rollen mindestens 30 Minuten kalt stellen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 18-20 Minuten auf der 2. Schiene von unten backen (Gas 2-3, Umluft 18 Minuten bei 170 Grad). Aus dem Backofen nehmen, etwas abkühlen lassen und jede Teigrolle noch warm in 4 cm lange Stücke schneiden. Die Teigstücke etwas auseinander ziehen und bei 180 Grad weitere 5 Minuten backen (Gas 2-3, Umluft 3 - 4 Minuten bei 170 Grad). Aus dem Backofen nehmen und vollständig abkühlen lassen. Erst vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen. 5. Die Strudel-Plätzchen zwischen Lagen von Backpapier in Keksdosen schichten. Kühl und trocken aufbewahrt halten sie sich 2-3 Wochen. Zubereitungszeit 1:40 Stunden (plus Kühlzeiten) : Pro Stück 2 g E, 6 g F, 13 g KH = 112 kcal (470 kj)