



Apfelkuchen-Bites



Zutaten

Menge

1 Päckchen	Trockenhefe
250 ml	Milch
500 g	Mehl
80 g	Zucker
1 Prise	Salz
1	Ei
60 g	Butter
50 g	gemahlene Mandeln
2 TL	Zimt
1	Apfel
2 TL	Puderzucker

Rezeptinfo

Zutaten für 12 Stück

Zubereitungszeit: 30 Min. + 60 Min. Gehzeit + 30 Min. Backzeit

pro Portion: 992 kJ, 237 kcal, 34,3 g Kohlenhydrate, 6,6 g Eiweiß, 8,01 g Fett, 32,7 mg Cholesterin, 2,05 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €



Zubereitung

Liebst du auch Apfelkuchen? Dann sind unsere Apfelkuchen-Bites genau das richtige für dich! Unsere Bites sind easy zubereitet und natürlich auch perfekt um sie mit anderen zu teilen.

Step 1:

Für den Teig die Milch in einem kleinen Topf leicht erwärmen. Das Mehl mit 40 g Zucker, der Trockenhefe und einer Prise Salz in einer Schüssel mischen. Die Milch und ein Ei hineingeben und die Butter in Flöckchen dazugeben. Mit den Knethaken eines Handmixers zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

Step 2:

Den restlichen Zucker mit den Mandeln und dem Zimt vermischen. Den Apfel in Spalten schneiden.

Step 3:

Den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Step 4:

Nun den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 0,5 cm dick ausrollen und in sechs Quadrate schneiden und diese diagonal teilen, sodass du 12 Dreiecke hast.

Step 5:

Die Dreiecke mit der Zimt-Mandel-Masse bestreichen und je eine Apfelspalte auf das breite Ende des Dreiecks setzen. Den Teig um den Apfel aufrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

Step 6:

Nun kannst du die Apfelkuchen-Bites im heißen Ofen für 25 bis 30 Minuten backen bis sie goldbraun und knusprig sind. Dann aus dem Ofen nehmen und mit Puderzucker bestreuen.