



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Apfelbündel

Elmalı Bohça



4 quadratische Blätterteige
2 mittel grosse Apfel
1 Eiweiss
8 Butterkekse
1 Teeglas gehackte Walnüsse
½ Glas Sultanine (getrocknete Trauben)
1 KL Zimt
1 KL Kakao
Für die Oberfläche:
1 Eigelb
1 EL Puderzucker

- # Die Kekse klein hacken oder klein schlagen und in eine Rührschale füllen.
- # Eiweiss, Walnüsse, getrocknete Trauben, Zimt und Kakao hinzugeben und Kneten bis eine homogene Masse entstanden ist.
- # Aus dieser Teigmasse 4 Kugeln formen.
- # Die Äpfel schälen, in zwei teilen und entkernen.
- # In diese Mulden die zubereiteten Kugeln aus Butterkekse belegen.
- # Den Blätterteig auf einer harten mehlig Unterlage ausrollen. In die Mitte Apfel mit der Füllmasse legen und von aussen nach innen einschlagen.
- # Diese in eine eingeölte Backofenform geben und mit Eigelb bestreichen.
- # Im zuvor auf 190 Grad vorgeheizten Backofen goldbraun backen.
- # Im heissen Zustand mit Puderzucker bestreuen.

Tipp: Damit eine bessere Geschmacksentwicklung gewährleistet werden kann in den Puderzucker eine Packung Vanillezucker untermischen.