# 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 Kako hinzugeben und Kneten bis eine homogene Masse enstanden ist.
# Aus dieser Teigmasse 4 Kugel formen.
# Die Äpfel schälen, in Zwei teilen und entkernen.
# In diese Mulden die Zubereiteten Kugeln aus Butterkekse belegen.
# Den Blätterteig auf einer harten mehlign 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 Piuderzucker besteuben.

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