

Rupfhauben

Zutaten:

Teig:

250 g Mehl
100 g Quark
1 Ei
50 g Zucker
1 Prise Salz
1 EL Butter

Für die Form:

500 ml Milch
100 g Butter
ca.400 g Äpfel
4 EL Zucker
2 Msp. Zimtpulver
Vanillezucker

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel geben. Zucker, den Quark, 1 Prise Salz und das Ei zufügen. Die Butter in Stücken dazu geben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Teig abgedeckt etwas ruhen lassen.

Die Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in Würfel schneiden. Mit 4 EL Zucker, 2 Msp. Zimtpulver, Vanillezucker vermengen.

In einem Bräter die Milch mit der Butter und dem restlichen Zucker aufkochen. Die Äpfel zufügen und alles gleichmäßig verteilen.

Den Teig zu einer Rolle formen, in 8 Stücke teilen und diese auf einer bemehlten Arbeitsfläche jeweils dünn ausrollen.

Die Teigblätter in der Mitte mit den Fingern hochziehen ("rupfen") und die "Hauben" nebeneinander auf die Äpfel stellen

Ca. 30 Minuten bei 180 Grad Umluft im vorgeheizten Ofen backen.

Guten Appetit!