

## heute gibt es...

# Apple-Pie-Pops



### **Zutaten: (für 10-12 Stück)**

#### **Für den Teig:**

- 240g Mehl
- 120g Butter
- 70g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Bio-Zitrone (davon die Schale)
- 1 Eigelb

#### **Für die Füllung:**

- 20g zerlassene Butter
- 2 Äpfel
- 80g Rohrzucker
- ½ TL Zimtpulver
- 1 EL Vanillezucker bzw. Mark einer ½ Vanilleschote wenn es vanilliger sein darf

#### **Zusätzlich:**

- 1 Ei
- Lollipop-Sticks
- etwas Rohrzucker zum Bestreuen

### **Zubereitung:**

1. Alle Teigzutaten zu einem glatten Teig verkneten, in Frischhaltefolie einwickeln und für etwa 60 Minuten in den Kühlschrank stellen.
2. Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Als kleine Orientierungshilfe: Bei mir waren diese etwa so groß wie eine 2-Cent-Münze, nur etwas dicker.
3. Die Apfelstücke zusammen mit der zerlassenen Butter, Zucker, Zimt und Salz in einem Topf leicht köcheln, bis die Äpfel weich sind. Falls ihr euch für die vanilligere Variante entschieden habt, das Mark der Vanilleschote nun einrühren.  
Anschließend die Füllung kurz auskühlen lassen.
4. Backofen auf 160°C (Umluft) vorheizen.
5. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 2-3mm dick ausrollen und mit einem runden Ausstecher Kreise ausstechen. Der Durchmesser sollte mindestens 5cm betragen. Bei mir waren es 6cm, was sich als gut erwiesen hat. Bedenkt beim Ausstechen, dass pro Apple-Pie-Pop 2 Kreise benötigt werden. Je nach Durchmesser des Ausstechers, variiert hier die Anzahl der Apple-Pie-Pops.
6. Die Teigkreise auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Das Ei verquirlen und jeden zweiten Kreis damit bepinseln.
7. Nun je ein Lollipop-Stick auf einem bepinselten Kreis leicht andrücken. Damit das Gewicht des kleinen Apfelkuchens vom Stiel getragen werden kann, sollte dieser bis zur Kreismitte reichen.
8. Etwa 1-2 TL Apfelfüllung – die Menge muss dem Durchmesser der Kreise angepasst werden – in

die Mitte der bepinselten Teigkreise geben. Hierbei darauf achten, dass noch ein Rand übrig bleibt, da sonst die Pies nicht richtig zugemacht werden können.

Nun die übrigen Teighälften auf die Kreise legen, am Rand mit einer Gabel eindrücken und mit einem Messer (2-4 mal) einschneiden.

9. Zum Schluss die Oberfläche der Apple-Pie-Pops mit dem verquirlten Ei einpinseln und mit etwas Zucker bestreuen.
10. Die Pie-Pops im vorgeheizten Backofen für etwa 15 Minuten goldbraun backen.  
Damit die Stiele die Küchlein halten können, müssen diese zunächst etwas abkühlen.