

heute gibt es...

Torta di mele-Pop



Ingredienti: (10-12 pezzi)

Per la pasta:

- 240g Mehl
- 120g Burro
- Zucchero 70g
- 1 pizzico di sale
- 1 limone biologico (compresa la buccia)
- 1 tuorlo d'uovo

Per il ripieno:

- 20g di burro fuso
- 2 mele
- 80 g Rohrohrzucker
- ½ TL Zimtpulver
- 1 cucchiaino di zucchero vanigliato ½ baccello di vaniglia o Mark se può essere di vaniglia

In aggiunta:

- 1 uovo
- Lollipop-Sticks
- un po 'di zucchero di canna per aspersione

Preparazione:

1. Tutti gli ingredienti della pasta fino ad ottenere un impasto liscio, avvolgere nella pellicola trasparente e posto per circa 60 minuti in frigorifero.
2. Sbucciare e tagliare le mele a pezzetti. Come un po 'di orientamento: Per me questo era circa grande come una moneta da 2 centesimi, solo leggermente più spessa.
3. Fate bollire i pezzi di mela con il burro fuso, lo zucchero, la cannella e il sale in una casseruola fino a quando le mele sono morbide. Se avete fatto si sceglie la variante vanilligere, il Marchio della bacca di vaniglia mescolare ora.
Indi si lascia raffreddare brevemente il riempimento.
4. Preriscaldare il forno a 160 ° C (forno ventilato) Preriscaldare.
5. La pasta su una superficie infarinata, stendere su 2-3mm di spessore e tagliato con un giro cerchi cookie cutter. Il diametro deve essere di almeno 5 cm. Per me è stato 6 centimetri, che ha dimostrato di essere buono. Considerando la scriccatura che sono necessari per Apple Pie Pop-2 circuiti. A seconda del diametro dei Ausstechers, variato qui il numero di torta di mele-Pops.
6. Posizionare i cerchi di pasta Stack su una teglia foderata. Sbattere l'uovo e spennellare ogni altro canale così.
7. Ora ogni pressione di un bastone lecca-lecca leggermente verso il basso su un cerchio bepinselten. Pertanto, il peso della piccola torta mela può essere trasportato da maniglia, questa dovrebbe estendersi al centro del cerchio.

8. A proposito di 1-2 cucchiaini di ripieno di mele - la quantità deve essere adeguato al diametro dei cerchi - immettere nel bel mezzo delle bepinselten cerchi di pasta Stack. Questo sì che anche un vantaggio rimane altrimenti le torte non possono essere chiuse in modo corretto. Ora mettete l'altra Teighälften sui cerchi, spingendo il bordo con una forchetta e un coltello (2-4 volte) taglio.
9. Infine, spennellare la superficie della torta di mele-Pops con l'uovo sbattuto e cospargere di zucchero.
10. Le Pie-Pops nel forno preriscaldato fino a doratura per circa 15 minuti. Così, i gambi può mantenere i polli, hanno bisogno di rinfrescarsi.