

Ofenkühe

Zutaten:

Für den Teig:

- 500 g Mehl
- 250 g Butter
- ½ Päckchen Backpulver
- Prise Salz
- ⅛ l Milch

Für die Füllung:

- 2-3 Äpfel
- 70 g Zucker
- 1 TL Zimt
- 2 EL Semmelbrösel
- 4 EL süße Sahne

außerdem 1 Ei

Zubereitung:

Zuerst wird das Mehl mit Salz und Backpulver vermischt.

Die Butter wird in kleinen Stückchen mit dem Mehl und der Milch zu einem festen Teig geknetet.

Anschließend wird der Teig ausgewalkt.

Man sticht daraus mehrere runde Stücke aus (das geht gut mit einem Glas oder einer Tasse).

Äpfel schälen und grob raffeln, mit Zimt, Zucker, Bröseln und der Sahne verrühren.

Je einen Esslöffel von der Füllung auf die Teigstücke geben.

Die Teigkreise werden nun zusammengefaltet und die Ränder gut zusammengedrückt.

Zum Schluss werden die „Ofenkühe“ mit verquirltem Ei bestrichen und bei 200 Grad ca. 30 Minuten gebacken.

Guten Appetit!