



Mini-Pentagram-Apple Pies

passend zu Halloween oder zum Hexenstammtisch



Zutaten

Füllung

1	kg	Äpfel
1		Zitrone
60	g	Puderzucker
60	g	brauner Zucker
0.5	TL	Kardamom
0.5	TL	Zimt
30	g	Butter
1	EL	Mehl

Teig

250	g	Mehl
50	g	Puderzucker
0.25	TL	Salz
150	g	kalte Butter
2		Eigelb
2	EL	Eiswasser

Außerdem

das übrige Eiweiß zum bestreichen

Zubereitung

1. Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden
2. Apfelwürfel zusammen mit Butter, Puderzucker, braunem Zucker, Kardamom, Zimt und Saft der Zitrone in einen Topf geben und etwa 15 Minuten kochen lassen, bis die Äpfel weich sind
3. Zum Abkühlen beiseitestellen und immer mal wieder umrühren
4. Wenn die Füllung abgekühlt ist, den EL Mehl unterrühren
5. Für den Teig Mehl, Puderzucker, Salz und Butter verkneten, anschließend eiswasser und Eigelb zugeben und verkneten
6. Teig für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank legen
7. Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen

8. Backpapier halbieren und in ca. 1,5cm breite Streifen schneiden, und jeweils zwei über Kreuz in jede Muffinform-Mulde legen (damit bekommt man die Pies nach dem Backen gut aus der Form)
9. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit einem runden Ausstecher (10-12cm Durchmesser) oder einer kleinen Schüssel Kreise ausstechen und in die Mulden legen, so dass die Backpapierstreifen an den 4 Enden noch raushängen
10. Die Teigreste wieder ausrollen und in 5mm breite Streifen schneiden
11. Durchmesser oben an einer Mulde abmessen, und für jeden Pie 5 Streifen in dieser Länge zuschneiden
12. In jede mit Teig ausgelegte Mulde bis oben zum Rand Apfelfüllung geben, und mit 5 Streifen ein Pentagramm darauf legen
13. Pentagramme noch vorsichtig mit dem übrigen Eiweiß bestreichen, und ca. 30 Minuten backen bis sie eine schöne Farbe haben
14. Nach dem Backen in der Form abkühlen lassen

Fertig! ✨

Made with ❤️ by Küchenzwergin.
© 2021, Melanie Frieß