

Apfel-Karamell Pie Pops

60—80 Min

Zubereitung

1 Für den Teig das Ei, die zwei Eidotter, dem Mehl, der weichen Butter und dem Kristallzucker zu einem Teig verkneten. Die Zeste der Zitrone abreiben und hinzugeben.

2 Anschließend den Teig in Frischhaltefolie eingewickelt für etwa 30-60 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Währenddessen kann die Füllung zubereitet werden.

3 Die Äpfel schälen, entkernen und fein hobeln. Mit dem Zitronensaft und der Apfelstrudel Gewürzmischung verrühren. Die Karamell Creme leicht erhitzen um sie leichter unter die Apfelmischung zu rühren.

4 Die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestreuen und den Teig auswalken. Nun mit unterschiedlichen Formen ausstechen.

TIPP: Nicht vergessen, jede Form immer doppelt auszustechen um sie später zusammensetzen zu können.

5 Die Hälfte der ausgestochenen Formen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. In der Mitte etwas von der Apfel-Karamellmischung platzieren.

6 Das Holzstäbchen an der Unterseite platzieren und die zweite Hälfte darauflegen und an den Rändern mit einer Gabel festdrücken.

7 Nun bei 180° C Ober-/ Unterhitze für ca. 20 Minuten auf mittlerer Schiene backen, bis sie goldbraun sind. Auskühlen lassen, dann genießen.

Zutaten 6 Portionen

= Kotányi Produkte

600 g	Universalmehl
400 g	Butter
1 Stk	Bio-Ei
150 g	Kristallzucker
2 Stk	Eidotter
1 Stk	Zitrone
20 Stk	Holzspieße

Für die Füllung:

4 Stk	Äpfel
2 EL	Zitronensaft
2 EL	Apfelstrudel Gewürzzubereitung
2 EL	Karamellcreme