Apfel-Karamell Pie Pops

60—80 Min

Zutaten für 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

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.