



GMUNDNER
KERAMIK

HANDGEFERTIGT SEIT 1492

Apfel-Herzen

mit Dinkelvollkornteig und Zimtzucker

Ein Rezept von Lena Fuchs (Mein leckeres Leben) im Auftrag für Gmundner Keramik



Zutaten (für etwa 12 Stück)

- 250 g Dinkelvollkornmehl
- 125 g kalte Butter
- ½ TL Ceylon-Zimt, gemahlen
- 200 g Topfen oder Frischkäse
- 1 Prise Salz
- 1-2 EL Rohrohrzucker

Belag

- 4 Äpfel
- 1 Ei
- 150 g Frischkäse
- 1/3 TL Bourbon Vanille, gemahlen
- ½ Bio Zitrone, Abrieb
- 4 EL Rohrohrzucker
- ½ TL Ceylon-Zimt, gemahlen
- 2-3 EL Schlagobers, zum Bestreichen
- Puderzucker zum Bestäuben



GMUNDNER KERAMIK

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN 145945 A, UID Nr.: ATU 49906909, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

GMUNDNER KERAMIK MANUFAKTUR GMBH & Co KG
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN517767y, UID-Nr. ATU74662518, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT08 3400 0000 0006 3271
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L





GMUNDNER
KERAMIK

HANDGEFERTIGT SEIT 1492

Zubereitung

- Für den Teig alle Zutaten miteinander verkneten und für eine halbe Stunde kühl stellen.
- Für den Belag das Ei mit dem Frischkäse, Vanille, Zitronenabrieb und 2 EL Zucker in einer Schüssel verrühren.
- 2 EL Zucker mit Zimt in einer kleinen Schüssel vermischen.
- Die Äpfel in dünne Spalten schneiden.
- Den Ofen auf 180°C Heißluft vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.
- Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, etwa 3 mm dick.
- Mit einem Messer Herzen aus dem Teig schneiden. Den Rest Teig wieder zusammenkneten, ausrollen und wieder Herzen ausschneiden.
- Die Teigländer von den Herzen ein bisschen zusammenrollen, damit ein kleiner hoher Rand entsteht. Die Teigherzen auf den Backblechen verteilen.
- Je 2 TL von der Vanille-Frischkäsecreme auf den Teigherzen verteilen. Darauf die Apfelspalten legen.
- Alle mit flüssigem Schlagobers bepinseln und mit Zimtzucker bestreuen.
- Im Ofen 20 Minuten goldbraun und knusprig backen.
- Etwas abkühlen lassen und nach Belieben mit Staubzucker besieben.



GMUNDNER KERAMIK

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN 145945 A, UID Nr.: ATU 49906909, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

GMUNDNER KERAMIK MANUFAKTUR GMBH & Co KG
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN517767y, UID-Nr. ATU74662518, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT08 3400 0000 0006 3271
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

