

Vorgeschlagen von: am So 01 Mär 2009 21:49:03 CET

Beschreibung

Zutaten

1/8l helles Bier, 1/8l süße Sahne, 1kg süße Äpfel, 250g Mehl, 100g Zucker, 75g Butter, 50g Rosinen, 20g Pflanzenöl, 1 Ei, 1 EL Wasser, 1 EL Puderzucker, 1 Prise Salz, 1 EL Zimt

Zubereitung

Mehl, Butter, 3/4 des Öls, das Ei und eine Prise Salz in eine Knetschüssel geben, etwas Bier und Wasser dazugeben und kräftig durchkneten. Nach und nach soviel Bier und Wasser dazugeben, bis der Teig elastisch, fein und glatt wird.

Den fertigen Teig zu einer Rolle formen und in einem warmen, abgedeckten Gefäß ca. 1/2 Stunde ruhen lassen.

Währenddessen werden die Äpfel gewaschen, geschält und in sehr feine Scheiben geschnitten. Den Teig nun hauchdünn ausrollen und die stehen bleibenden dickeren Ränder abschneiden. Nun die Apfelscheiben darauf verteilen und Rosinen, Zucker und Zimt darüber streuen. Jetzt die Sahne schlagen und gleichmäßig über das Ganze streichen. Den belegten Teig nun noch zusammenrollen und im Ofen auf einem angefetteten Backblech bei 200°C goldbraun backen. Vor dem Servieren noch Puderzucker darüber streuen - Fertig!

Anmerkungen

Zubereitungsdauer	5 Min	Schwierigkeit	ganz einfach
Portionen	eine Portion	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten	
Vegetarisch	0	Laktose frei	0
Diabetisch	0	Gluten frei	0
Kilo-Kalorien		Kilojoule	
Fettgehalt		Broteinheiten	
Eiweiß		Kohlehydrate	