

# APPLE-PIE-BLÜTEN MIT HAGEBUTTENMARMELADE

## ZUTATEN für 6 Hippenformen

300 g Mehl, glatt

1 Backpulver

100 g Staubzucker

1 P. Vanillinzucker

1 Prise Salz

150 g Butter, kalt

1 Ei und 1 Eiweiß



800 g Äpfel, geschält, entkernt und gewürfelt

2 EL Kristallzucker

1-2 TL Zimt, Saft ½ Zitrone



1 Eigelb und 1 EL Milch zum Bestreichen



2 EL Hagebuttenmarmelade

ev. getrocknete Apfelringe und Hagebutten

## ZUBEREITUNG

- Mürbteig mit dem Knethaken des Mixers zubereiten und in Folie gewickelt ca. 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
- Apfelspalten nach Bedarf mit Zucker mischen, Zimt und Zitronensaft untermengen.
- Backrohr auf 180 °C vorheizen.
- Teig in Portionen teilen und auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen. Die leicht gefetteten Tarteförmchen mit Teig auslegen. Die Apfelspalten einfüllen und mit einer zweiten Teigplatte abdecken. Eventuell mit dekorativem Gitter oder Blüten bedecken. Zum Entweichen des Dampfes in der Mitte ein kleines Loch stechen.
- Mit Eigelb-Milch-Gemisch bestreichen und im Rohr ca. 25 Minuten goldgelb backen.
- Nach dem Abkühlen je ½ EL Hagebuttenmarmelade in das ausgestochene Loch einfüllen.
- Eventuell auch mit einem getrockneten Apfelring belegen und mit einer Hagebutte dekorieren.



[www.sugarandrose.org](http://www.sugarandrose.org) [facebook.com/sugarandrose](https://facebook.com/sugarandrose)