

BRATAPFEL-ENGELSAUGEN

Buttrige Zimt-Mandel-Plätzchen mit fruchtiger Apfel-Marzipan-Füllung



MENGE	BACKTEMPERATUR	BACKZEIT	KÜHLZEIT
30-35 Stück	175 °C O/U	12-14 Minuten	mind. 1 Stunde

Zutaten

Für den Teig

- 250 g Weizenmehl Type 405
- 70 g gemahlene Mandeln
- 80 g Puderzucker
- 1 TL Vanillezucker
- ½ TL Zimt
- 1 Prise Salz
- 180 g kalte Butter
- 2 Eigelb

Für die Bratapfelfüllung

- 1 kleiner säuerlicher Apfel (ca. 120 g)
- 1 TL Butter
- 1 TL brauner Zucker
- ½ TL Zimt
- 1 TL Zitronensaft
- 80 g Apfelgelee oder feste Apfelkonfitüre
- 40 g Marzipanrohmasse
- optional: 1 EL gehackte Mandeln
- etwas Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Mehl, Mandeln, Puderzucker, Vanillezucker, Zimt und Salz vermischen. Kalte Butter in kleinen Stücken und die Eigelbe hinzufügen.
2. Alles zügig zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Den Teig flach drücken, abdecken und mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
3. Für die Füllung den Apfel schälen, entkernen und in sehr kleine Würfel schneiden.
4. Die Butter in einem kleinen Topf erhitzen. Apfelwürfel, braunen Zucker, Zimt und Zitronensaft dazugeben. Etwa 4-5 Minuten dünsten, bis die Apfelstücke weich sind und kaum noch Flüssigkeit vorhanden ist.
5. Das Apfelgelee unterrühren und alles noch etwa 1-2 Minuten einkochen lassen. Die Masse muss dicklich sein. Anschließend vollständig abkühlen lassen.
6. Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
7. Aus dem Teig walnussgroße Kugeln formen und mit etwas Abstand auf das Blech setzen. Mit dem Stiel eines Kochlöffels oder einem Finger eine tiefe Mulde hineindrücken.
8. Das Marzipan in sehr kleine Stückchen schneiden. Jeweils etwas Marzipan in die Vertiefungen geben und die Bratapfelfüllung darauf verteilen. Nach Wunsch einige gehackte Mandeln darüberstreuen.
9. Die Engelsaugen etwa 12-14 Minuten backen. Die Ränder sollen nur leicht goldgelb werden.
10. Die Plätzchen vollständig auskühlen lassen und dünn mit Puderzucker bestäuben. Die fruchtige Mitte dabei möglichst sichtbar lassen.

WICHTIG

Die Apfelfüllung gut einkochen. Ist sie zu flüssig, läuft sie beim Backen aus und macht die Plätzchen später weich.

Aufbewahrung: In einer gut verschlossenen Dose und kühl gelagert halten sich die Plätzchen etwa 7-10 Tage. Wegen der echten Apfelstücke nicht mehrere Wochen im Voraus backen.