



SÜSSE KLEINIGKEITEN

# Mini Apple Pies

👤 Von Lena Dünser 📅 24. März 2020



## Zutaten

Für den Mürbteig (für 8 Apple Pies)

- 170 g Mehl
- 85 g Butter
- 70 g Zucker
- 1 Dotter
- 3 EL Sahne

Für die Füllung

- 2 kleine Äpfel oder 1 großer Apfel
- 1 TL Zitronensaft
- 25 g brauner Zucker
- 2 EL Maizena
- 1 TL Zimt

## Zubereitung

1. Für den Mürbteig die Butter mit dem Mehl abbröseln, den Zucker untermischen und Dotter und Sahne dazugeben. Alles zu einem Teig kneten und eine halbe Stunde kühl rasten lassen.
2. Die Äpfel schälen, in kleine Würfel schneiden und ein TL Zitronensaft dazugeben. Mit dem Zucker, Maizena und Zimt abschmecken.
3. Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen und 8 Muffinformen mit ein wenig Fett auspinseln.
4. Den Teig ausrollen und mit einem Ring oder Glas 8 Teigkreise ausstechen. Den Teig in die Muffinformen legen und festdrücken. Etwa 2 EL Apfelfülle in die Formen geben.
5. Den restlichen Teig ausrollen und mit einem Teigrädler dünne Streifen abschneiden. Diese vorsichtig über die Äpfel legen und am Rand mit dem Mürbteig festdrücken.
6. Die Mini Apple Pies für etwa 20 - 25 Minuten backen, bis sie eine Farbe bekommen haben.

**Viel Spaß beim Nachbacken und Genießen!**

[www.lena-kocht.at/mini-apple-pies](http://www.lena-kocht.at/mini-apple-pies)