



farmgoodies
So entsteht das Gute

APFELZELTEN MIT MOHNÖL

Erstellt am 16.11.2022

Ein altes Mühlviertler Familienrezept

🕒 60 min 🍴 leicht

Mit einfachen, meist vorrätigen Zutaten hat man im Mühlviertel dieses traditionelle Backwerk früher oft auf den Tisch gebracht. Kein großes Chi-Chi, einfach und herrlich.

und Rezept von Christine Mittermayr aus dem Buch "Nordkind und Bemwind"



Du brauchst:

- 300 g Mehl (Vollkorn)
- 250 g Butter ("Sommerbutter", die geht besser zum Kneten)
- 250 g Topfen
- 1 Prise Salz
- Etwas Zimt und Staubzucker
- Äpfel für die Fülle

So geht's:

- Das Mehl auf die Küchenplatte geben und eine Prise Salz darüberstreuen
- Butter in kleinen Flocken und Stückchen ins Mehl schneiden, Butter mit Mehl abbröseln
- Topfen dazu geben
- Alle Zutaten rasch zu einem Teig verkneten
- Teig ca. 1/2 Stunde im Kühlschrank zugedeckt rasten lassen
- In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in feine Scheiben schneiden
- Das Backrohr auf knapp 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen
- Teig in 2 Teile teilen und für Boden bzw. Deckel flach auswalken
- Den Teigboden auf das Backblech geben
- Mit Äpfel befüllen, etwas Zimt darüberstreuen
- Zweite Teigplatte auf die Apfelfülle legen
- Den Zelten ca. eine halbe Stunde backen.
- Zum Servieren mit Staubzucker und Zimt bestreuen.

Und ein kulinarischer Tipp von unserer Seite:

Ein kleines Sahnehäubchen obendrauf und mit etwas **Mohnöl** beträufeln. Wir garantieren dir, dieser Apfelzelten dringt ganz tief in deine Geschmackszellen ein und wird dir nie mehr aus dem Sinn gehen.

