



Mini Apple Pies

Zutaten

300 g Weizenmehl

5 Esslöffel Kokosblütenzucker

1 Teelöffel Salz

180 g kalte pflanzliche Margarine

225 ml kaltes Wasser

2 Stück(e) Apfel

1 Teelöffel Johannisbrotkernmehl

1 Teelöffel Zimt

1 Messerspitze(n) Vanille gemahlen

1 Spritzer Zitronensaft

Pflanzendrink zum Bestreichen

Kochzeit: 1 h

Gesamtzeit: 1 h

Portionen: 12

Zubereitung

1.

Mische das Mehl mit 2 EL Kokosblütenzucker und dem Salz in einer Schüssel.

2.

Gib die kalte, gewürfelte Margarine dazu und verknete die Zutaten sorgfältig mit den Händen.

3.

Knete 75 ml kaltes Wasser unter, bis sich ein Teig bildet. Forme ihn zu einer Kugel und kühle ihn mind. ½ Stunde im Kühlschrank.

4.

Schäle und entkerne währenddessen die Äpfel und würfle sie klein.

5.

Mische in einem Topf 150 ml Wasser, 3 EL Kokosblütenzucker, Johannisbrotkernmehl, Zimt, Vanille und Zitronensaft und koche es unter Rühren auf.

6.

Gib die Äpfel hinzu. Sobald die Sauce etwas eindickt, vermenge alles miteinander und stelle es zum Abkühlen beiseite.

7.

Heize den Ofen auf 180 °C Ober- / Unterhitze vor.

8.

Rolle den gekühlten Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche aus und steche mit einem großen Glas Kreise aus.

9.

Gib ca. 1 EL der karamellisierten Äpfel auf die Hälfte der Kreise, befeuchte den Rand des Teigs, lege einen zweiten Teigkreis darauf und drücke ihn mit einer Gabel fest.

10.

Bestreiche die Küchlein mit Pflanzendrink, schneide ein X in die Oberseite und bestreue sie nochmal mit Kokosblütenzucker.

11.

Backe die Mini-Apple-Pies für 20 Minuten auf der mittleren Schiene, bis sie goldbraun sind.

Guten Appetit!