Nah&Frisch



petra edelmann User

# Apfel-Nuss Reinckerln

Kuchen & Gebäck Rezept-Gewinnspiel

## Zubereitung

Mehl, Salz in die Schüssel geben und Germ reinbröckeln.

Butter erwärmen (lauwarm), Milch, Zucker, Vanillezucker und Eier mit Schneebesen vermischen. Die lauwarme Flüssigkeit zum Mehl gießen. Mit dem Kochlöffel vermengen, seidig glatt rühren und von der Schüssel lösen. Teig bemengen und im heißen Wasserbad abgedeckt gehen lassen - ca. 20 Minuten. Kleine Formen einfetten, Äpfel schälen und klein-würfelig schneiden. Teig ausrollen, mit zerlassener Butter bestreichen.Mit Äpfel, Nüsse, Zimt und Zucker bestreuen. Eine Rolle Formen und 12 Teile schneiden. In die Formen geben, befetten und nochmals 15 Min. gehen lassen.  Backrohr auf 170°C Heißluft vorheizen. 25 Min. Backen. Auskühlen lassen und mit Vanillesauce servieren.

## Zutaten

- 500 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 Würfel Germ
- 50 g Butter
- 250 ml Milch
- 4 EL Zucker
- 1 Pkg. Vanillinzucker
- 2 Stk. Eier
- 50 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 gestr. TL Zimt
- 3 Stk. Äpfel
- 100 g Nüsse