



Rohrnukeln mit Bratapfel Füllung

Schwierigkeitsgrad



16 Stück



2,5 Stunden
mit Gehzeit

Zutaten Teig:

250 ml	Milch
50 g	Zucker
20 g	Hefe
1	Ei
500 g	Weizenmehl
100 g	Weiche Butter
1 Prise	Salz
50 g	Flüssige Butter zum bestreichen

Zutaten Füllung:

750 g	Äpfel
100 g	Marzipan
100 g	Gehackte Nüsse
50 ml	Apfelsaft oder Wasser
1 EL	Zitronensaft
2 TL	Bratapfel Gewürz
1 TL	Zimt

Zubereitung:

Für den Teig Milch mit Hefe und Zucker erwärmen. Alle weiteren Zutaten dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten.
(Im Thermomix Milch, Hefe und Zucker 3 Min./37 Grad/Stufe 2 mischen, dann weitere Zutaten zugeben und alles bei Teigstufe 3 Min. Kneten)
Teig in eine Schüssel geben und abgedeckt 45 Minuten gehen lassen.
In der Zwischenzeit Äpfel entkernen und klein würfeln. Marzipan kleinschneiden.
In einem Topf die Apfelstücke gemeinsam mit allen anderen Zutaten andünsten und einkochen lassen bis die Äpfel weich sind. Abkühlen lassen.
Den Teig in 16 gleiche Teile teilen. Jedes Teil ausrollen, einen Esslöffel Bratapfel Füllung auf den Teig geben und die Seiten um die Füllung zuklappen. Mit dem Schluss nach unten in die gefettete Ofenhexe legen.
Backofen auf 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.
Rohrnukeln mit flüssiger Butter bestreichen und für 25 Minuten backen.
Mit Vanillesauce servieren.