

Türkische Apfelplätzchen

von Sevtap Sezer aus Münster

Zutaten:

250 g zerlassene Butter
2 EL türkischer Joghurt
2 EL Quark
2 EL Öl
4 EL Zucker
1 Ei
1 Pck. Backpulver
1 Pck. Vanillezucker
500 g Mehl
700 g fein geschnittene Äpfel
50 g Walnüsse, gehackt (in der Pfanne geröstet)
etwas Zimt
Mark von 1 Vanilleschote
Zitronenabrieb 1 Zitrone
Puderzucker

Zubereitung:

Zuerst die Äpfel schälen und kleinschneiden und mit Zitronenabrieb, Vanille, Zimt, 2 EL Zucker und grob gehackten Walnüssen vermischen. Mit ein wenig Wasser kochen, bis die Mischung weich geworden ist. Abkühlen lassen.

Dann Ei, Joghurt, Öl, Quark, 2 EL Zucker und die zerlassene Butter verrühren, das Mehl mit Backpulver und Vanillezucker vermengen und alles zu einem Teig verkneten, 30 Minuten kühl stellen. Teig in vier gleich große Stücke teilen. Jedes Teigstück rund, ungefähr 2 mm dick ausrollen und sternförmig mit einem Pizzaroller oder einem Messer in gleich große Teile zuschneiden, so dass kleine Dreiecke entstehen. Anschließend jeweils an den Anfang an der längeren Seite der Teigstücke einen Teelöffel der kalten Apfel-Nuss-Füllung verteilen, beide Teigseiten falten, wie Hörnchen einrollen und auf ein Blech mit Backpapier legen. Circa 30 Minuten bei 200 Grad (Ober- und Unterhitze) backen, bis die Hörnchen goldbraun sind. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Die Plätzchen schmecken am besten, wenn sie nicht ganz frisch und knackig sind, sondern eher weich. Sie eignen sich auch gut zum Einfrieren.

Viel Spaß beim Nachbacken und einen guten Appetit!

Jeden zweiten Freitag präsentieren Zuschauerinnen und Zuschauer der Lokalzeit Münsterland ihre liebsten Kuchen, Torten, Plätzchen und Brote. Jeder kann mitmachen. Besondere Voraussetzungen gibt es nicht. Hauptsache, es macht Spaß, den Kuchen zu backen!

Wenn Sie Interesse haben, melden Sie sich unter unserer Email-Adresse: studio.muenster@wdr.de Bitte geben Sie auch Ihren vollen Namen, Ihre Email-Adresse und Telefonnummer an.

Die Autoren Elena Burgwedel, Marie Gerbode und Oliver Steuck besuchen die Bäckerinnen und Bäcker und stellen den Werdegang vom Rezept zum fertigen Kuchen in einem Fernsehbeitrag zusammen.